Freidora de conservación de aceite (OCF30)™
Electric Series Fryers
Manual de instalación y operación

FootPrint PRO Series by Frymaster

Frymaster

CE

CFESA Commercial Food Equipment Service Association

Frymaster, integrante de la Asociación de Servicio Comercial de Equipo de Comida (Commercial Food Equipment Service Association), recomienda utilizar Técnicos Certificados por la CFESA.

Línea directa de servicio las 24 horas 1-800-551-8633

OCT 2011
8196923

www.frymaster.com

Correo electrónico:
service@frymaster.com

AVISO

SI DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA EL CLIENTE UTILIZA PIEZAS DE REPUESTO PARA ESTE EQUIPO MANITOWOC FOOD SERVICE QUE NO SEAN PIEZAS INALTERADAS, NUEVAS O RECICLADAS, ADQUIRIDAS DIRECTAMENTE A FRYMASTER DEAN O A ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO, Y/O LAS PIEZAS EMPLEADAS HAN SIDO MODIFICADAS CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, ESTA GARANTÍA QUEDARÁ ANULADA. ADEMÁS, NI FRYMASTER DEAN NI SUS FILIALES SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN RECLAMO, PERJUICIO O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, RESULTANTES DIRECTA O INDIRECTAMENTE, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA Y/O UNA PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

AVISO

Este aparato está destinado únicamente al uso profesional y debe operarlo solamente el personal capacitado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones debe realizarlos un Centro de Servicio Autorizado por Frymaster Dean (Factory Authorized Servicer o FAS) u otro profesional capacitado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones efectuadas por el personal no capacitado pueden anular la garantía del fabricante. Consulte el Capítulo 1 de este manual para ver definiciones del personal de servicio capacitado.

AVISO

Este equipo debe instalarse en conformidad con los códigos nacionales y locales correspondientes del país y/o la región donde se instale el aparato. Consulte los REQUISITOS DEL CÓDIGO NACIONAL en el Capítulo 2 de este manual para ver detalles específicos.

AVISO A LOS CLIENTES DE LOS EE. UU.

Debe instalarse este equipo de acuerdo con el código de plomería básica de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Higienización para Servicio de Alimentos (Food Service Sanitation Manual) de la Administración de Alimentos y Fármacos (Food and Drug Administration, "FDA") de los EE. UU.

AVISO

Los dibujos y las fotografías utilizados en este manual están destinados a ilustrar procedimientos operativos, de limpieza y técnicos y pueden no adecuarse a los procedimientos operativos de la gerencia en el sitio de instalación.

AVISO A LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON CONTROLADORES

EE. UU.

Este dispositivo cumple con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. El funcionamiento está regido por las dos condiciones siguientes: 1) Este dispositivo no puede causar interferencia perjudicial, y 2) Este dispositivo debe aceptar toda interferencia recibida, incluida la interferencia que puede ocasionar un funcionamiento indeseable. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B.

CANADÁ

Este aparato digital no supera los límites de las Clases A o B para emisiones de ruido radioeléctrico según lo establece la norma ICES-003 del Departamento Canadiense de Comunicaciones.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ PELIGRO

La instalación, el ajuste, el mantenimiento o el servicio incorrectos, así como las alteraciones o modificaciones sin autorización pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea detalladamente las instrucciones de instalación, operación y servicio antes de instalar o dar servicio a este equipo.

⚠ PELIGRO

¡El borde delantero de este aparato no sirve de peldaño! No se ponga de pie sobre el aparato. Pueden ocasionarse lesiones graves al resbalar o tomar contacto con el aceite caliente.

⚠ PELIGRO

No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en la cercanía de éste ni de ningún otro aparato.

⚠ PELIGRO

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas de la freidora ni otros utensilios en la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las vasijas de freidora. Si se golpean las cestas en la tira para desalojar manteca se deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para ajustar apretadamente y sólo debe quitarse para limpiar.

⚠ PELIGRO

Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de ni transmitir tensión al conducto eléctrico. Se incluye un juego de restricción con la freidora. Si no está el juego de restricción comuníquese con su KES local.

⚠ PELIGRO

Antes de trasladar, probar, dar mantenimiento y hacer cualquier reparación en su freidora Frymaster, desconecte TODOS los cables de alimentación eléctrica de la freidora.

AVISO

Las instrucciones de este manual relativas al uso de un sistema de aceite a granel en el llenado y el descarte de aceite son para sistemas RTI y de Línea Delantera. Estas instrucciones pueden no ser aplicables a otros sistemas de aceite a granel.

Freidoras eléctricas serie OCF30™
Manual de instalación y operación

CONTENIDO

CAPÍTULO 1: Introducción
1.1 Generalidades....1-1
1.2 Información de seguridad....1-1
1.3 Información de la computadora....1-2
1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE)....1-2
1.5 Instalación, operación y personal de servicio....1-2
1.6 Definiciones....1-2
1.7 Procedimiento de reclamo de daños en tránsito....1-3
1.8 Información de servicio....1-3
CAPÍTULO 2: Instrucciones de instalación
2.1 Requisitos generales de instalación....2-1
2.1.1 Separación y ventilación....2-2
2.1.2 Requisitos de conexión eléctrica a tierra....2-2
2.1.3 Requisitos australianos....2-3
2.2 Requisitos eléctricos....2-3
2.3 Posicionamiento de la freidora....2-4
2.4 Instalación de la Base JIB....2-4
CAPÍTULO 3: Instrucciones de operación
3.1 Procedimientos de configuración y arranque del equipo....3-2
3.2 Operación....3-2
3.3 Relleno automático Oil Attendant™....3-3
3.3.1 Instale el tanque de aceite....3-3
3.3.2 Cambios de aceite rutinarios....3-3
3.3.3 Sistemas de aceite a granel....3-4
CAPÍTULO 4: Instrucciones de filtración
4.1 Preparación para usar el sistema incorporado de filtración....4-1
4.1.1 Preparación para el uso con papel de filtro o almohadilla de filtro....4-1
4.1.2 Preparación para usar con el ensamblaje de filtro Magnasol....4-2
4.2 Filtración....4-3
4.2.1 Funcionamiento del filtro....4-3
4.3 Desensamblaje y reensamblaje del filtro Magnasol....4-5
4.4 Drenaje y descarte del aceite utilizado....4-6
CAPÍTULO 5: Mantenimiento preventivo
5.1 Limpieza de la freidora....5-1
5.2 Verificaciones y servicios diarios....5-1
5.2.1 Inspección de la freidora en busca de daños....5-1
5.2.2 Limpieza del gabinete de la freidora por dentro y por fuera....5-1
5.2.3 Limpieza del sistema de filtración incorporado....5-1
5.3 Verificaciones y servicios semanales....5-2
5.3.1 Limpieza de la Olla y de las Resistencias....5-2
5.3.2 Hervido de la olla de la freidora....5-2
5.3.3 Limpiar las piezas y accesorios desmontables....5-3

5.4 Verificaciones y servicios mensuales 5-3
5.4.1 Comprobación de la exactitud del punto fijo del controlador 5-3
5.5 Inspección anual o periódica del sistema 5-3
5.5.1 Freidora 5-3
5.5.2 Sistema de filtración incorporado 5-4
CAPÍTULO 6: Solución de problemas para el operador
6.1 Introducción 6-1
6.2 Solución de problemas 6-2
6.2.1 Controlador y problemas de calentamiento 6-2
6.2.2 Mensajes de error y problemas de pantalla 6-2
6.2.3 Problemas para levantar la cesta 6-3
6.2.4 Problemas de filtración 6-4
6.2.5 Problemas del rellenado automático 6-4
6.2.6 Códigos de registro de errores 6-5
6.2.7 Prueba del límite alto 6-5
CAPÍTULO 7: Diagramas de cableado
7.1 Cableado Simplificado de la Serie OCF30 7-1
7.2 Cableado de Componentes con controlador 3000 (Doméstico) 7-2
7.3 Cableado de Componentes con controlador CM3.5 (Doméstico) 7-3
7.4 Cableado de componentes (CE) 7-4
7.5 Cableado de componentes (CSA) 7-5
7.6 Caja de contactores - Configuración Delta 7-6
7.7 Caja de contactores - Configuración Y 7-7
APÉNDICE A: Instrucciones para la preparación de la jarra JIB con manteca sólida
APÉNDICE B: Instrucciones para el uso del fundidor de manteca sólida
APÉNDICE C: Instrucciones para sistemas con aceite a granel

FREIDORA ELÉCTRICA SERIE OCF30™
CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

1.1 Generalidades

Lea las instrucciones de este manual totalmente antes de intentar usar este equipo. Este manual describe todas las configuraciones de los modelos FPEL14 y FPEL17. Las freidoras de esta línea de modelos tienen en común la mayor parte de sus piezas, y cuando se traten en grupo, el manual se referirá a ellas como freidoras "Eléctricas de la Serie OCF30™".

Aunque son similares en apariencia a la familia de freidoras eléctricas de la serie RE, las freidoras eléctricas de la serie OCF30™ with tecnología SMART4U® cuentan con una olla con un nivel bajo de aceite con un sistema opcional de rellenado automático de aceite. El diseño Euro-Look incorpora una tapa superior redondeada y un drenaje redondo grande, lo cual asegura que las papas fritas y otros residuos vayan a la bandeja del filtro. Otras características como los elementos giratorios y el sistema de filtración permanecen básicamente inalterados. Las freidoras Eléctricas de la Serie OCF30™ se controlan mediante un ordenador 3000 o CM3.5. Las freidoras de esta serie presentan la opción de depósito completo o depósito dividido, y pueden comprarse con dos, tres o cuatro depósitos.

1.2 Información de seguridad

Antes de intentar operar la unidad, lea completamente las instrucciones de este manual.

En este manual, encontrará anotaciones destacadas con cuadros de borde doble similares a la que aparece más abajo.

⚠ PELIGRO
El aceite caliente de cocción causa quemaduras graves. Nunca intente mover una freidora con aceite caliente ni transferir aceite caliente de un recipiente a otro.

⚠ Los cuadros de **PRECAUCIÓN** contienen información acerca de acciones o condiciones que ***pueden causar o dar como resultado un desperfecto del sistema***.

⚠ Los cuadros de **ADVERTENCIA** contienen información acerca de acciones o condiciones que ***pueden causar o dar como resultado daños a su sistema,*** los cuales pueden ocasionar un mal funcionamiento del sistema.

⚠ Los cuadros de **PELIGRO** contienen información acerca de acciones o condiciones que ***pueden causar o dar como resultado lesiones al personal***, los cuales pueden ocasionar daños y/o desperfectos al sistema.

Las freidoras eléctricas de la serie OCF30™ incorporan una función de detección de temperatura alta que corta la alimentación eléctrica a los elementos en caso de que fallen los controles de temperatura.

1.3 Información del ordenador

Este equipo se ha probado y encontrado en cumplimiento con los límites correspondientes a un dispositivo digital de la Clase A, de acuerdo con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B. Esto límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra la interferencia nociva cuando se opera el equipo en un entorno comercial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza en conformidad con el manual de instrucciones, puede ocasionar interferencia a las comunicaciones de radio. Es probable que el funcionamiento de este equipo en una zona residencial ocasione interferencias nocivas, en cuyo caso el usuario deberá corregir la interferencia por cuenta propia.

Se le advierte al usuario que cualquier cambio o modificación que no cuente con la aprobación de las partes responsables del cumplimiento puede anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Si es necesario, el usuario debe consultar al distribuidor o a un técnico experimentado de radio y televisión para recibir sugerencias adicionales.

Puede serle útil al usuario el siguiente folleto preparado por la Comisión Federal de Comunicaciones: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" [Cómo identificar y resolver problemas de interferencia de radio-TV]. Este folleto está disponible a través de la U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE)

La Comunidad Europea (CE) ha establecido ciertos estándares específicos referentes a equipo de este tipo. Siempre que exista una diferencia entre las normas de la CE y las otras, la información o las instrucciones en cuestión se identifican mediante cuadros sombreados similares al que aparece a continuación.

Norma de la CE
Ejemplo de cuadro usado para distinguir información específica de la CE y no de la CE.

1.5 Instalación, operación y personal de servicio

La información operativa del equipo Frymaster se ha preparado para el uso por parte de personal capacitado y/o autorizado únicamente, como se define en la Sección 1.6. El personal de instalación o servicio capacitado, certificado, licenciado y/o autorizado debe realizar toda instalación y servicio del equipo Frymaster, según se define en la Sección 1.6.

1.6 Definiciones

PERSONAL OPERATIVO CAPACITADO Y/O AUTORIZADO

El personal capacitado/autorizado se refiere a quienes hayan leído detenidamente la información de este manual y se hayan familiarizado con las funciones del equipo, o quienes hayan tenido experiencia previa con el funcionamiento del equipo cubierto en este manual.

PERSONAL DE INSTALACIÓN CAPACITADO

El personal de instalación capacitado se refiere a individuos, firmas, empresas y/o compañías que, ya sea en persona o mediante un representante, participen y sean responsables de la instalación de aparatos eléctricos. El personal capacitado debe tener experiencia con este trabajo, estar familiarizado con todas las precauciones eléctricas implícitas, además de haber reunido todos los requisitos de códigos nacionales y locales correspondientes.

PERSONAL DE SERVICIO CAPACITADO

El personal de servicio capacitado se refiere a quienes estén familiarizados con el equipo Frymaster y quienes estén autorizados por Frymaster, L.L.C. para dar servicio al equipo. Todo el personal de servicio autorizado debe estar equipado con un juego completo de manuales de servicio y piezas de repuesto, además de contar con un inventario mínimo de piezas para equipos Frymaster. En nuestro sitio web www.frymaster.com hay una lista de centros de servicio autorizados de fábrica de Frymaster (FAS). ***Si no se usa al personal de servicio capacitado quedará nula la garantía de Frymaster por el equipo.***

1.7 Procedimiento de reclamo de daños en tránsito

Qué hacer si su equipo llega dañado:

Observe que este equipo fue inspeccionado y empacado cuidadosamente por el personal especializado antes de salir de la fábrica. **Frymaster no se hace responsable por daños o pérdidas durante el transporte.** La compañía de transportes asume toda la responsabilidad por la entrega íntegra al aceptar el equipo.

1. Presente un reclamo por daños inmediatamente—Independientemente de la extensión de los daños.
2. Pérdida o daños visibles—Revise que se anote en el conocimiento de embarque o en el recibo expreso y que lo firme la persona que haga la entrega.
3. Pérdida o daños ocultos—Si no se nota el daño hasta desempacar el equipo, notifique a la compañía de transportes o al transportista inmediatamente y presente un reclamo por daños ocultos. Esto debe hacerse dentro de 15 días de la fecha de entrega. Conserve el empaque para inspeccionarlo.

1.8 Información de servicio

Para mantenimiento o reparaciones que no sean rutinarios, o para obtener información sobre el servicio técnico, póngase en contacto localmente con su Centro de Servicio Autorizado de Frymaster (FAS) más cercano. También puede obtener información sobre el servicio técnico llamando al Departamento de Servicio Técnico de Frymaster a través del teléfono 1-800-551-8633 o 1-318-865-1711, o bien por correo electrónico a service@frymaster.com. Se necesitará la información siguiente para poder asistirle eficazmente:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Voltaje _____

Tipo de problema _____

_____

_____

CONSERVE Y GUARDE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA SU USO FUTURO.

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE OCF30™ II
CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.1 Requisitos generales de instalación

La instalación correcta es esencial para el funcionamiento seguro, eficiente y sin problemas de este aparato.

Todo tipo de instalación y servicio en los equipos Frymaster, según se define en la Sección 1,6 de este manual, debe realizarlo el personal capacitado, con licencia y/o autorizado.

Si no se usa al personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y/o autorizado (según se define en la Sección 1.6 de este manual) para instalar o dar servicio de alguna otra manera a este equipo, anulará la garantía de Frymaster y pueden producirse daños al equipo o lesiones físicas al personal.

Donde existan conflictos entre las instrucciones y la información que aparecen en este manual y los códigos o reglamentaciones locales o nacionales, la instalación y operación deben cumplir con los códigos o regulaciones actuales en el país donde se va a instalar el equipo.

Puede solicitar servicio técnico poniéndose en contacto con su Centro de Servicio Autorizado de Frymaster más cercano.

AVISO

Todas las freidoras enviadas sin los ensamblajes de cables y enchufes provistos por la fábrica deben tener sistema de cableado usando conductos flexibles al bloque terminal ubicado en la parte posterior de la freidora. Estas freidoras deben estar cableadas según las especificaciones NEC. Las unidades cableadas deben incluir la instalación de dispositivos de restricción.

⚠ PELIGRO

Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de ni transmitir tensión al conducto eléctrico. Se incluye un juego de restricción con la freidora. Si no está el juego de restricción comuníquese con su KES local.

AVISO

Si se conecta este equipo directamente a la fuente de alimentación eléctrica, debe incorporarse en el cableado fijo un medio de desconexión de la misma con separación de contactos de por lo menos 3 mm en todos los polos.

AVISO

Este equipo debe colocarse de tal modo que el enchufe quede accesible a menos que se cuente con otro medio de desconexión de la fuente de alimentación (p. ej.: un disyuntor).

AVISO

Si este aparato está conectado permanentemente a un cableado fijo, la conexión debe ser con alambres de cobre con una capacidad nominal de temperatura no inferior a 75°C.

AVISO

Si el cable eléctrico resulta dañado, su sustitución debe realizarla un técnico de uno de los Centros de Servicio Autorizado de Frymaster Dean u otra persona con capacitación similar para evitar posibles peligros.

⚠ PELIGRO

Debe conectarse este aparato a una fuente de alimentación con el mismo voltaje y fase que se especifica en la placa de capacidad nominal ubicada en el interior de la puerta del aparato.

⚠ PELIGRO

Todas las conexiones de este aparato deben efectuarse según el o los diagramas de cableado suministrados con el aparato. Consulte el(los) diagrama(s) instalados en el interior de la puerta del aparato cuando instale o dé servicio a este equipo.

⚠ PELIGRO

Los aparatos Frymaster equipados con patas son para instalaciones estacionarias. Los aparatos con patas deben levantarse durante el transporte para evitar daños al mismo y lesiones físicas. Para las instalaciones movibles, deben usarse ruedas opcionales para el equipo. ¿Tiene preguntas? Llame al 1-800-551-8633.

⚠ PELIGRO

No coloque un faldón de drenaje en la freidora. La freidora puede desestabilizarse, volcarse y ocasionar lesiones. El área donde se sitúe el aparato debe mantenerse despejada y sin materiales combustibles en todo momento.

⚠ PELIGRO

Los códigos de construcción prohíben que se instale una freidora con su tanque de aceite caliente abierto al lado de una llama expuesta de cualquier tipo, incluida la de asadores y estufas.

En caso de haber un corte de energía, la(s) freidora(s) se apagará(n) automáticamente. Si ocurre esto, apague el interruptor de encendido. No intente poner en marcha la(s) freidora(s) hasta que se restablezca el suministro de energía.

2.1.1 Separación y ventilación

Este aparato debe mantenerse libre de material combustible, salvo que puede instalarse sobre pisos combustibles.

Debe mantenerse una distancia de 15 cm a ambos lados y por detrás con respecto a estructuras combustibles. Debe contarse con un mínimo de 61 cm por delante del equipo para dar servicio y lograr un buen funcionamiento.

⚠ ADVERTENCIA

No bloquee el área alrededor de la base ni debajo de las freidoras.

2.1.2 Requisitos de conexión eléctrica a tierra

Todos los aparatos eléctricos deben estar conectados a tierra según los códigos nacionales y locales correspondientes, así como los códigos de la CE que sean pertinentes. Todas las unidades (conectadas por cable o en forma permanente) se deben enchufar en un sistema de suministro de alimentación con puesta a tierra. En el interior de la puerta de la freidora se encuentra un diagrama de cableado. Consulte la placa de capacidad nominal en el interior de la puerta de la freidora para ver los voltajes apropiados.

2.1.3 Requisitos australianos

A instalarse conforme a las reglamentaciones AS 5601 / AG 601, las de autoridades locales, de gas, de electricidad y cualquier otra estatutaria pertinente.

2.2 Requisitos eléctricos

Requisitos de tres (3) fases					
MODELO	**VOLTAJE**	**SERVICIO SERVICIO**	**CABLE MÍNIMO MÍN. CALIBRE**	**(mm)**	**AMPERIOS (por pata)**
FPEL14	208	3	6	(4,11)	39
FPEL14	240	3	6	(4,11)	34
FPEL14	480	3	8	(2,59)	17
FPEL14	220/380	4	6	(4,11)	21
FPEL14	240/415	4	6	(4,11)	20
FPEL14	230/400	4	6	(4,11)	21
FPEL17	208	3	6	(4,11)	48
FPEL17	240	3	6	(4,11)	41
FPEL17	480	3	6	(4,11)	21
FPEL17	220/380	4	6	(4,11)	26
FPEL17	240/415	4	6	(4,11)	24
FPEL17	230/400	4	6	(4,11)	25

AVISO

Si este aparato está conectado permanentemente a un cableado fijo, la conexión debe ser con alambres de cobre con una capacidad nominal de temperatura no inferior a 75°C.

⚠ PELIGRO

Debe conectarse este aparato a una fuente de alimentación con el mismo voltaje y fase que se especifica en la placa de capacidad nominal ubicada en el interior de la puerta del aparato.

⚠ PELIGRO

Todas las conexiones de este aparato deben efectuarse según el o los diagramas de cableado suministrados con el aparato. Consulte el(los) diagrama(s) instalados en el interior de la puerta del aparato cuando instale o dé servicio a este equipo.

2.3 Posicionamiento de la freidora

⚠ PELIGRO

No debe alterarse ni desmontarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene preguntas? Llame a la Línea de servicio Frymaster Dean al 1-800-551-8633.

1. Una vez que se haya colocado la freidora en la estación, use un nivel de carpintero colocado a través de la parte superior de la olla para verificar que esté nivelada la unidad, tanto de lado a lado como de adelante hacia atrás.

   Para nivelar las freidoras, ajuste las ruedas asegurándose de que la o las freidoras estén a la altura apropiada en la estación freidora.

   Cuando la freidora está nivelada en su posición final, instale las fijaciones que provee el KES para limitar su movimiento de manera que no dependa del conducto o conexión eléctrica ni transmita tensión a ellos. Instale las fijaciones de acuerdo con las instrucciones provistas. Si se desconectan las fijaciones para dar servicio u otros motivos, deben volver a conectarse antes de que se use la freidora.

⚠ PELIGRO

Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de ni transmitir tensión al conducto eléctrico. Se incluye un juego de restricción con la freidora. Si no está el juego de restricción comuníquese con su KES local.

⚠ PELIGRO

El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Evite el contacto. Siempre debe quitarse el aceite de la freidora antes de intentar moverla para evitar derrames de aceite, caídas y quemaduras graves. Esta freidora puede volcarse y ocasionar lesiones físicas si no se asegura en una posición estacionaria.

2. Cierre la o las válvulas de drenaje de la freidora.
3. Limpie y llene las ollas hasta la línea inferior del nivel de aceite con aceite de cocina. (Consulte los ***Procedimientos de configuración y apagado del equipo*** en el Capítulo 3.)

2.4 Instalación de la Base JIB

Abra la puerta de la freidora (por lo general la puerta de la derecha) y retire la llave de cruz usada para apoyar el envío mediante la eliminación de los cuatro tornillos (ver Figura 1). Instale el soporte de la jarra JIB que viene en el paquete de accesorios utilizando los tornillos que sacó al retirar la abrazadera cruzada. (consulte la Figura 2) Si va a usar la opción de manteca sólida, en el Apéndice A al final de este manual encontrará las instrucciones de instalación.

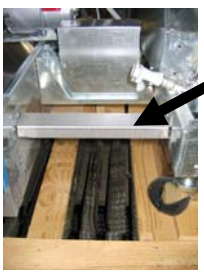


Figura 1

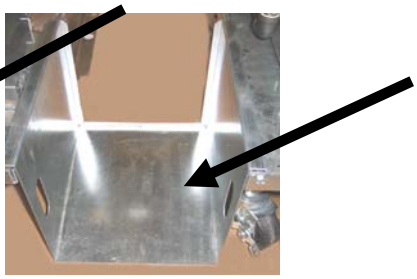
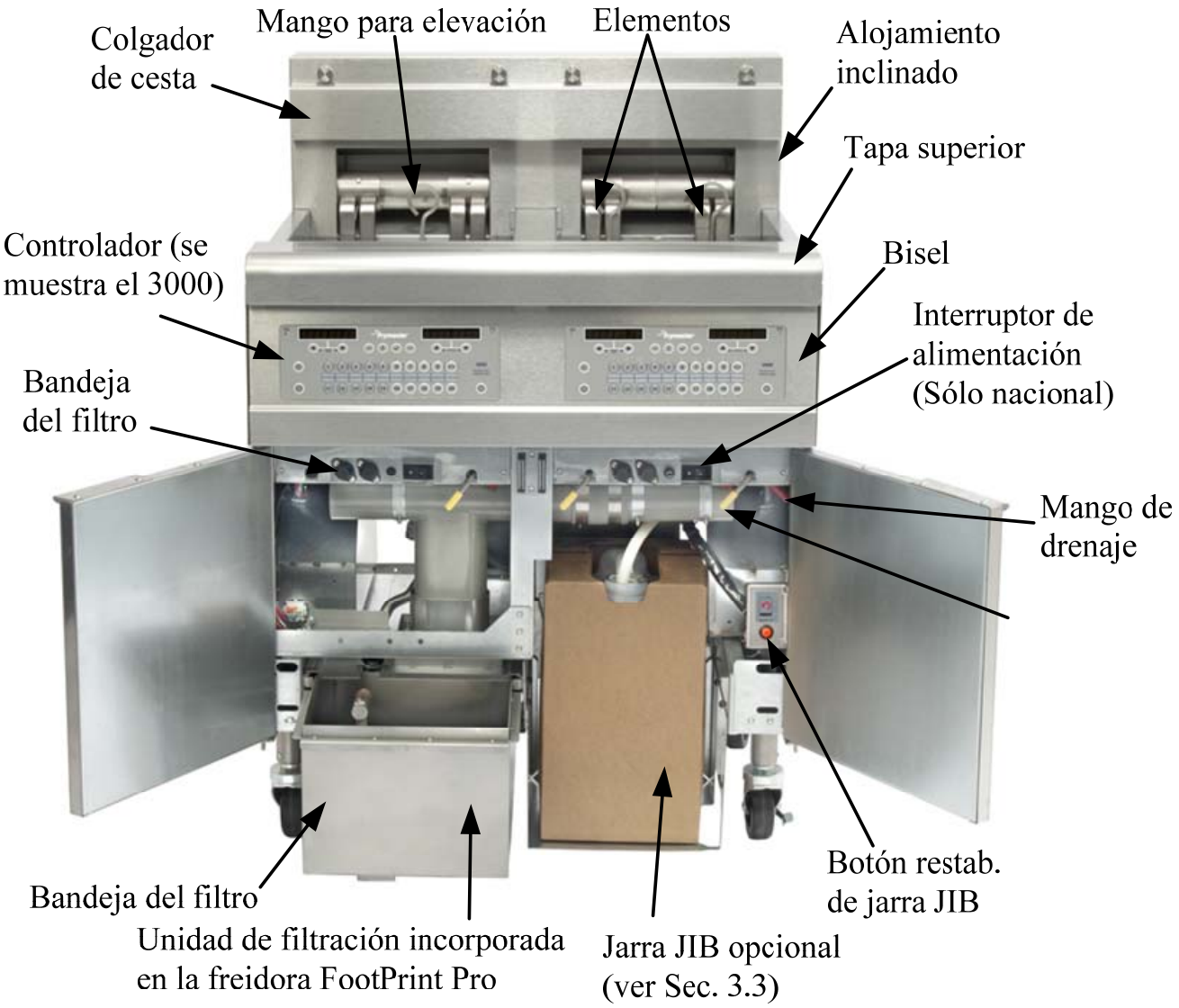


Figura 2

FREIDORA ELÉCTRICA SERIE OCF30™
CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ORIENTACIONES PARA EL USO DE FREIDORAS DE LA SERIE OCF30™



CONFIGURACIÓN TÍPICA (SE MUESTRA EL MODELO FPEL214)

NOTA: Puede que el aspecto de la freidora varíe ligeramente del que aparece, dependiendo de la configuración y la fecha de fabricación.

3.1 Procedimientos de configuración y apagado del equipo

Configuración

⚠ PELIGRO

Nunca opere el aparato con la olla vacía. La olla debe estar llena hasta la línea de llenado con agua o aceite antes de encender los elementos. De lo contrario se causará un daño irreparable a los elementos y posiblemente un incendio.

⚠ PELIGRO

Quite todas las gotas de agua de la olla antes de llenarla con aceite. De lo contrario causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura para cocinar.

⚠ ADVERTENCIA

La serie OCF30™ con el sistema de rellenado automático NO debe utilizarse con manteca sólida. Con esta freidora use solamente manteca líquida. El uso de manteca sólida tapará las líneas de aceite. La capacidad de aceite para cocinar de las freidoras eléctricas de la Serie OCF30™ es de 14 litros. a 21°.

⚠ PELIGRO

Cuando use manteca sólida, apisónela contra el fondo de la olla de la freidora. NO haga funcionar la freidora con un bloque sólido de manteca colocado en la parte superior de la olla de la freidora. Esto dañará la olla de la freidora y puede ocasionar un incendio repentino.

Antes de llenar de aceite las ollas, cerciórese de que todos los drenajes estén cerrados.

1. Llene la olla con aceite hasta la línea de NIVEL DE ACEITE del fondo ubicada en la parte posterior de la olla. Esto permitirá que se expanda el aceite al aplicarse calor. No llene con aceite frío más arriba de la línea del fondo; puede haber desbordes al expandirse el aceite con el calor.
2. Compruebe que estén enchufados los cables de alimentación en los receptáculos correspondientes. Revise que la cara del enchufe esté al ras con la placa del tomacorriente, sin que se vea ninguna parte de las espigas.
3. Asegúrese que el interruptor esté encendido. Algunos modelos están equipados con un interruptor maestro ubicado detrás del gabinete de la puerta de la freidora en el panel frontal de la caja de componentes, al lado del fusible. En la pantalla del controlador aparece APAGADO.
4. Asegúrese que el controlador esté en ENCENDIDO. Cuando el controlador esté encendido, la freidora comenzará a calentarse y mostrará el mensaje MLT-CYCL alternando la temperatura y el punto fijo hasta que la temperatura de la freidora alcance los 82°C. En las freidoras CM 3.5 equipadas la pantalla cambia a BAJA TEMP hasta que esté en el margen de 15°F del punto fijo. Luego la pantalla muestra los cambios en el producto o bien líneas punteadas. En el modelo 3000, una vez que la freidora llega al punto fijo, la pantalla del controlador cambia a DROP y la freidora está lista para usarse. Para salir del ciclo de derretido en el modelo 3000, mantenga presionado el botón EXIT COOL (SALIR DEL MODO ENFRIAR). Responda SÍ a EXIT MELT?
5. Cerciórese de que el nivel de aceite esté en la línea *superior* de NIVEL DE ACEITE cuando el aceite *esté a la temperatura de cocción*.

Apagado

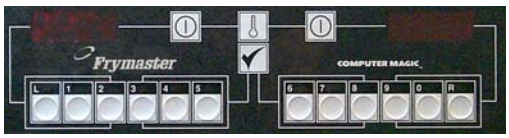
1. Filtre el aceite y limpie las freidoras (Consulte los Capítulos 5 y 6). Si está utilizando un CM3.5 realice los pasos 1 y 2 en orden inverso.
2. Apague la freidora.
3. Ponga las tapas en las ollas de la freidora.

3.2 Operación

La freidora viene equipada con controladores 3000 o CM3.5 (ilustraciones en la siguiente página). El procedimiento de programación y funcionamiento del controlador para las freidoras con controladores 3000 se puede consultar en el *Manual 819-6872 del controlador 3000*. En el caso de los controladores CM3.5, consulte

el *Manual del usuario sobre controladores de freidoras Frymaster* suministrado con su freidora para consultar las instrucciones de funcionamiento específicas de su controlador.

CONTROLADOR 3000



CM3.5

Consulte el Capítulo 4 de este manual para obtener las instrucciones operativas del sistema de filtración incorporado.

3,3 Relleno automático Oil Attendant® opcional

Cuando el sistema de rellenado automático Oil Attendant® está instalado en la freidora, las ollas se rellenan continuamente con aceite procedente de un depósito situado en el gabinete. El depósito contiene una caja de 35 libras (15,87 kilos) de aceite. En una operación típica dura aproximadamente dos días antes de cambiar la caja. Los componentes del sistema están anotados a la derecha (consulte la Figura 1).

NOTA: El sistema está hecho para rellenar lo que falte en las freidoras, no para llenarlas. Las ollas requerirán el relleno manual al inicio y después del descarte.

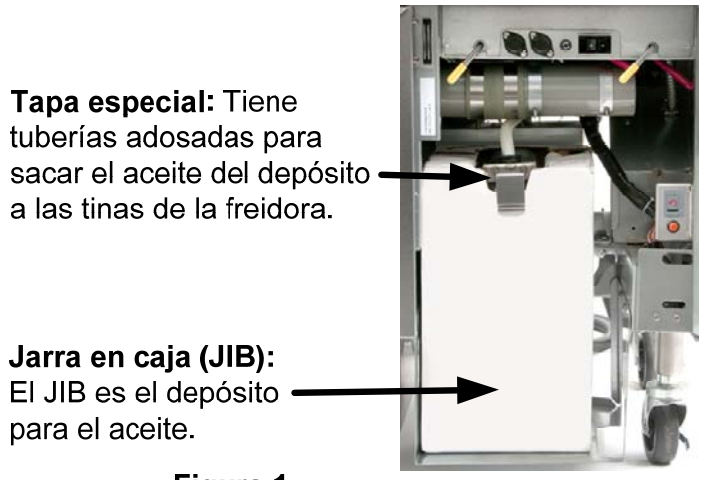

Tapa especial: Tiene tuberías adosadas para sacar el aceite del depósito a las tinas de la freidora.
Jarra en caja (JIB): El JIB es el depósito para el aceite.

Figura 1

3.3.1 Instale el tanque de aceite

Retire la tapa original desde el contenedor de aceite y el forro de aluminio. Coloque la tapa que se provee, la cual tiene conectado el herraje de succión. Asegúrese que el tubo de alimentación desde la tapa llegue al fondo del contenedor de aceite.

Coloque el contenedor de aceite dentro del gabinete y deslícelo en su lugar (según se ilustra en la página siguiente). Evite el atrapar el herraje de succión en el interior del gabinete a medida que se coloca el contenedor en la freidora.

El sistema ahora está listo para funcionar. A medida que se calienta la freidora a las temperaturas preprogramadas, se energizará el sistema y luego empezará a agregar aceite lentamente a la freidora según sea necesario, hasta que el aceite llegue al nivel óptimo.

3.3.2 Cambios de aceite rutinarios

Cuando el nivel del depósito de aceite es bajo, aparece `TOPOFF OIL EMPTY` en la pantalla izquierda del controlador y `CONFIRMAR` en la derecha. Presione ▲ (CONFIRMAR). Algunos procedimientos pueden diferir de las fotografías que aparecen. Siga las instrucciones del fabricante para cambiar la jarra JIB. Si va a usar manteca sólida, en el Apéndice B al final de este manual encontrará las instrucciones.

1. Abra el gabinete y deslice el JIB del gabinete (consulte la Figura 4).

Figura 4

2. Retire la tapa y vierta todo el aceite restante en el contenedor en las tinas de la freidora en partes iguales (consulte la Figura 5).

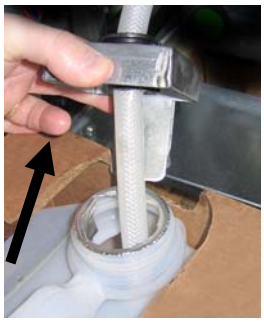


Figura 5

3. Con la jarra vertical retire la tapa y el sello de aluminio (consulte la Figura 6).

Figura 6

ADVERTENCIA:
No agregue aceite CALIENTE o USADO a un JIB.

4. Coloque el tubo en el nuevo contenedor lleno (consulte la Figura 7).

Figura 7

5. Deslice el JIB en la repisa dentro del gabinete de la freidora (según se ve en la Figura 4).

6. Presione y mantenga así el interruptor de restablecimiento JIB anaranjado **(3) segundos** para restablecer el sistema de relleno automático. (consulte la Figura 8)

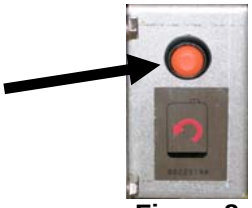


Figura 8
La imagen y ubicación pueden diferir a esta fotografía.

3.3.3 Sistemas de aceite a granel

Las instrucciones para instalar y usar sistemas de aceite a granel aparecen en el Apéndice C situado al final de este manual.

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE OCF30™
CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén al tanto de los riesgos inherentes de la operación de un sistema de filtración de aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de la filtración, drenaje y limpieza de aceite.

4.1 Preparación para usar el sistema incorporado de filtración

El Sistema de filtración FootPrint Pro permite filtrar el aceite en una olla de la freidora en forma segura y eficiente mientras siguen funcionando las otras ollas de la freidora. El sistema de filtración FootPrint Pro se encuentra disponible en tres configuraciones diferentes:

- Papel de filtración – incluye bandeja de migas, aro de sujeción grande y malla de filtración de metal.
- Almohadilla de filtración – incluye bandeja de migas, aro de sujeción pequeño y malla metálica de filtración.
- Filtro Magnasol – incluye ensamblaje de bandeja de migas y filtro Magnasol.

La Sección 4.1.1 explica la preparación de las configuraciones de Papel de Filtro y Almohadilla de Filtro. Consulte la Sección 4.1.2 para obtener información sobre las instrucciones relativas a la preparación de la configuración del Filtro Magnasol para su uso. El funcionamiento de las tres configuraciones es el mismo y se trata en la sección 4.3. El desensamblaje y reensamblaje del filtro Magnasol se cubre en la sección 4,4.

4.1.1 Preparación del sistema de filtración incorporado para usar con papel o almohadilla de filtración

El Sistema de filtración FootPrint Pro permite filtrar el aceite en una olla de la freidora en forma segura y eficiente mientras siguen funcionando las otras ollas de la freidora. El sistema de filtración FootPrint Pro utiliza una configuración de papel de filtración que incluye una bandeja de migas, un aro de sujeción grande y una malla de filtración metálica.

1. Extraiga la bandeja del filtro del gabinete y quite la bandeja de migas, el aro de sujeción, el papel del filtro y la malla del filtro (ver Figura 1). Limpie todos los componentes con una solución detergente y agua caliente, luego séquelos totalmente.

   No debe quitar la cubierta de la fuente salvo para limpiar, acceder al interior o para permitir colocar debajo del drenaje la unidad de descarte de manteca (SDU) construida antes de enero de 2004. Las instrucciones para el descarte están detalladas en la página 1-6 en el manual del controlador 819-6872.

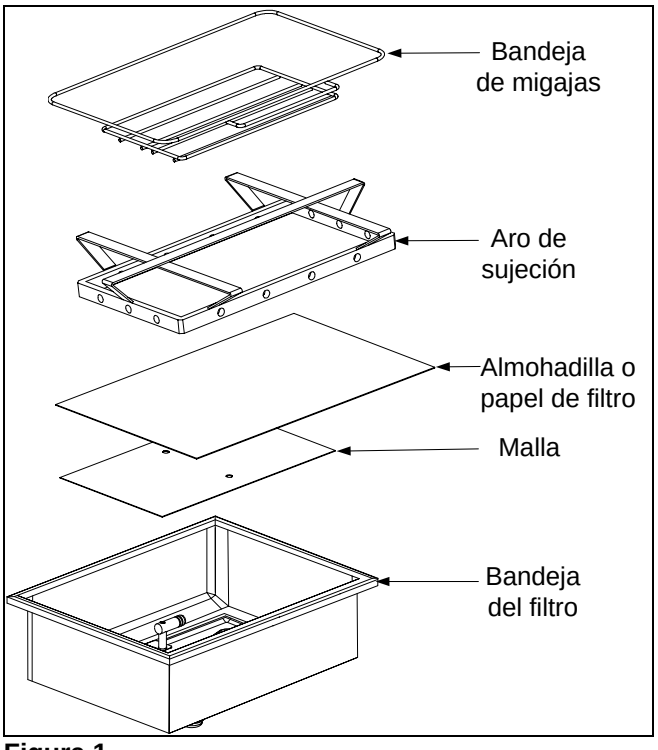


Figura 1

2. Inspeccione el accesorio de conexión de la bandeja del filtro para asegurar que ambas juntas tóricas estén en buen estado (ver figura 2).

3. Luego, en orden inverso, coloque la malla de filtración metálica en el centro del fondo de la bandeja, entonces ponga una hoja de papel de filtración sobre la malla, sobresaliendo en todos lados (consulte la Figura 1). Si utilizará una almohadilla de filtración, cerciórese de que el lado áspero quede hacia arriba y ponga la almohadilla en la malla, cerciorándose de que esta quede entre los bordes grabados de la almohadilla del filtro.

4. Ponga el aro de sujeción encima del papel de filtración y baje el aro dentro de la fuente, permitiendo que el papel repose sobre los lados de la bandeja del filtro (consulte la Figura 3).

5. Cuando esté en posición el aro de sujeción, si utilizará papel de filtración, espolvoree uniformemente una taza de polvo de filtro sobre el papel. (Vea la Figura 4)

6. Vuelva a poner la bandeja de migas en la bandeja del filtro, luego empuje la bandeja nuevamente en la freidora, dejándola bajo el drenaje.

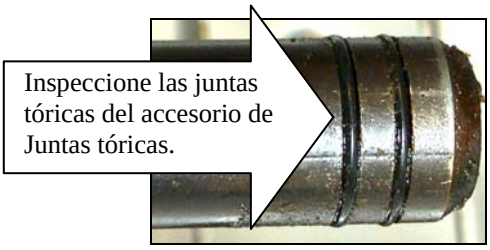


Figura 2

Figura 3

Figura 4

4.1.2 Preparación para usar con el ensamblaje de filtración Magnasol

1. Extraiga la bandeja del filtro del gabinete y quite el conjunto de la bandeja de migas y el filtro Magnasol (ver Figura 5). Limpie según se indica en la sección 4.4.

   No debe quitarse la cubierta de la fuente salvo para limpiar, tener acceso al interior o para permitir colocar debajo del drenaje la unidad de descarte de manteca (SDU).

   NOTA: Remítase a la Sección 4.4 para ver las instrucciones sobre cómo desmontar y volver a montar el ensamblaje de la malla del filtro Magnasol.

2. Inspeccione el accesorio en el fondo del ensamblaje de filtración Magnasol para comprobar que esté presente y en buen estado la junta tórica. (Vea la Figura 6)

3. Inspeccione el accesorio de conexión de la bandeja del filtro para asegurar que ambas juntas tóricas estén presentes y en buen estado. (Vea la Figura 2 arriba).

4. Vuelva a poner el ensamblaje del filtro Magnasol en la bandeja del filtro, cerciorándose de que el accesorio en el fondo del conjunto quede asentado firmemente en el orificio del fondo de la fuente. Espolvoree el contenido de un paquete de polvo para filtro Magnasol XL uniformemente sobre la malla.

5. Vuelva a colocar la bandeja de migas y luego empuje la bandeja del filtro nuevamente dentro de la freidora, colocándola totalmente en el fondo del gabinete.

Figura 5

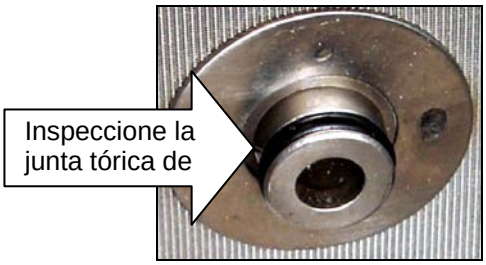


Figura 6

4.2 Filtración

El controlador 3000 indica al usuario cuándo es necesario realizar el filtrado en la freidora OCF30™. Transcurridos un número preestablecido de ciclos de cocción, el controlador muestra de forma alternativa FILTRAR AHORA? y SÍ NO. Siga las instrucciones en la página 1-12 del manual del controlador 3000 (819-6872). Si selecciona NO o se inicia un ciclo de cocción, el controlador volverá a mostrar la pregunta del filtro en breve.

La filtración a solicitud se utiliza para arrancar manualmente un filtro. Consulte la página 1-11 del manual del controlador 3000 (819-6872) para obtener información sobre el menú del filtro.

La freidora **DEBE** estar a una temperatura de punto fijo para que se inicie cualquier operación de filtración.

Nota: NO filtre múltiples depósitos simultáneamente.

4.2.1 Funcionamiento del filtro

⚠ PELIGRO

El drenaje y la filtración del aceite deben realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves ocasionadas por el uso descuidado. El aceite a filtrar debe tener una temperatura aproximada de 177°C. Cerciórese de que los mangos de drenaje estén en su posición correcta antes de operar interruptores o válvulas. Póngase todo el equipo de seguridad necesario cuando vaya a drenar y filtrar el aceite utilizado para cocinar.

⚠ PELIGRO

¡NUNCA intente drenar aceite de la freidora si los elementos reciben alimentación eléctrica! De lo contrario causará daño irreparable a la olla y puede ocasionar un incendio repentino. En ese caso quedará nula la garantía de Frymaster.

1. Cerciórese de que el filtro esté preparado. Consulte la sección. 4.1.
2. Cerciórese de que el aceite esté a la temperatura de operación.
3. Cuando se le indique, drene la olla en la bandeja del filtro girando el mango de la válvula de drenaje 90º (consulte la Figura 7). Si es necesario, use la vara de limpieza ***Fryer's Friend*** para despejar el drenaje del **interior** de la olla.

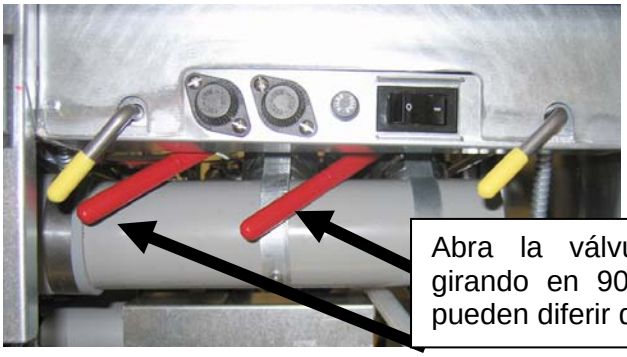


Figura 7

⚠ PELIGRO

No drene más de una olla a la vez en la unidad de filtración incorporada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, deslizamientos o caídas.

⚠ PELIGRO

¡NUNCA intente despejar una válvula de drenaje obstruida poniéndose frente a la válvula! El aceite caliente saldrá violentamente creando el potencial para ocasionar quemaduras graves.

⚠ PELIGRO

NO martillee la válvula de drenaje con la vara de limpieza ni otros objetos. Si se daña la esfera interior causará fugas y quedará nula la garantía de Frymaster.

4. Después de haber drenado el aceite de la olla y cuando reciba la indicación, gire el mango del filtro hacia la **"I"** para poner en marcha la bomba e iniciar el proceso de filtración. Puede haber una leve demora antes de que se active la bomba (ver Figura 8).

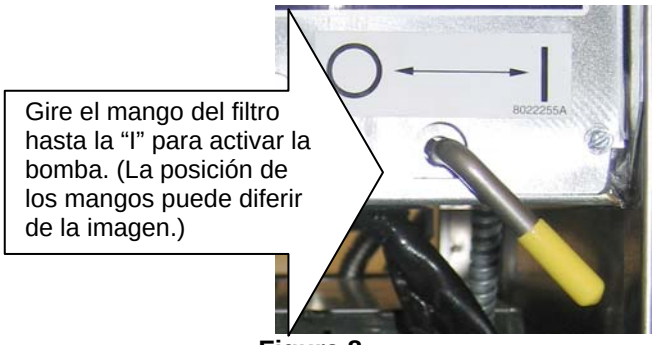


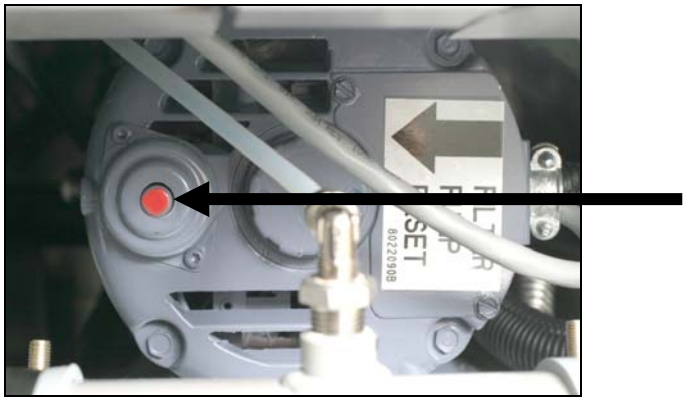
Figura 8

5. La bomba del filtro extrae el aceite a través del material del filtro y lo hacer volver a circular hasta la olla durante una filtración.
6. Después de filtrar el aceite, cierre la válvula de drenaje cuando se le indique y deje que se vuelva a llenar la freidora. Deje la bomba de filtración de 10 a 12 segundos después de que el aceite comience a burbujear. Apague el filtro.
7. Asegúrese de que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada. (Si no está totalmente cerrada la válvula de drenaje, no funcionará la freidora.)
8. Apague el filtro cuando se le indique.

La computadora muestra presenta APAG cuando termina.

⚠ ADVERTENCIA

La bomba de filtración está aquipada con un interruptor de ajuste manual en caso de que el motor del filtro se sobrecaliente o se produzca un fallo eléctrico. Si se dispara este interruptor, apague la alimentación al sistema del filtro y deje enfriarse el motor de la bomba durante 20 minutos antes de intentar restablecer el interruptor (vea la fotografía a continuación).



Interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro

⚠ ADVERTENCIA

Sea cuidadoso y use vestimenta de seguridad apropiada al usar el interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro. El restablecimiento del interruptor debe realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves causadas por un uso descuidado alrededor del tubo de drenaje o alrededor de la olla.

⚠ PELIGRO

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

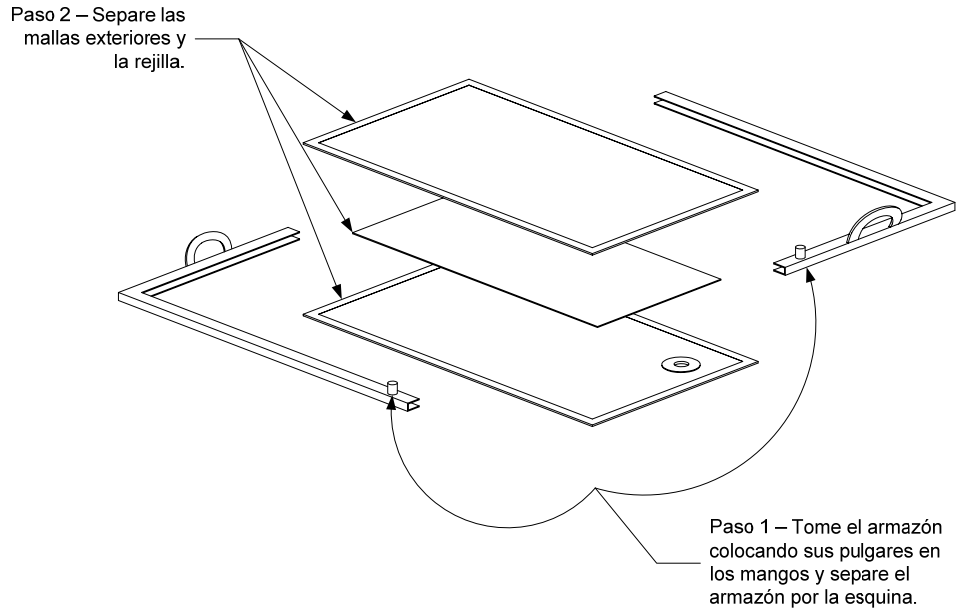
⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas de la freidora ni otros utensilios en la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las vasijas de freidora. Si se golpean las cestas en la tira para desalojar manteca se deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para ajustar apretadamente y sólo debe quitarse para limpiar.

4.3 Desensamblaje y reensamblaje del filtro Magnasol

Desensamblaje

1. Tome el armazón con los pulgares en los mangos en la esquina del ensamblaje y tire hacia afuera en direcciones opuestas para separar el armazón en la esquina. Continúe abriendo el armazón (girará en la esquina opuesta) hasta que se puedan sacar las mallas exteriores y la rejilla del armazón.


Paso 2 – Separe las mallas exteriores y la rejilla.
Paso 1 – Tome el armazón colocando sus pulgares en los mangos y separe el armazón por la esquina.

2. Separe las mallas exteriores y la rejilla.

Limpieza

1. Limpie las dos piezas del armazón, las mallas exteriores y la rejilla usando un desgrasador de buena calidad y agua caliente con una boquilla rociadora. La ranura en las piezas del armazón de sello puede limpiarse con el borde de una esponja Scotch-Brite™ o similar.

2. En cada hervido programado, desarme el ensamblaje de filtración de hojas y póngalo en la olla que se ponga a hervir. Siga el procedimiento de hervido en la Sección 5.3.2 de este manual.
3. Deje que todos los componentes del ensamblaje del filtro se sequen al aire o séquelos totalmente con toallas limpias antes de volver a ensamblar.

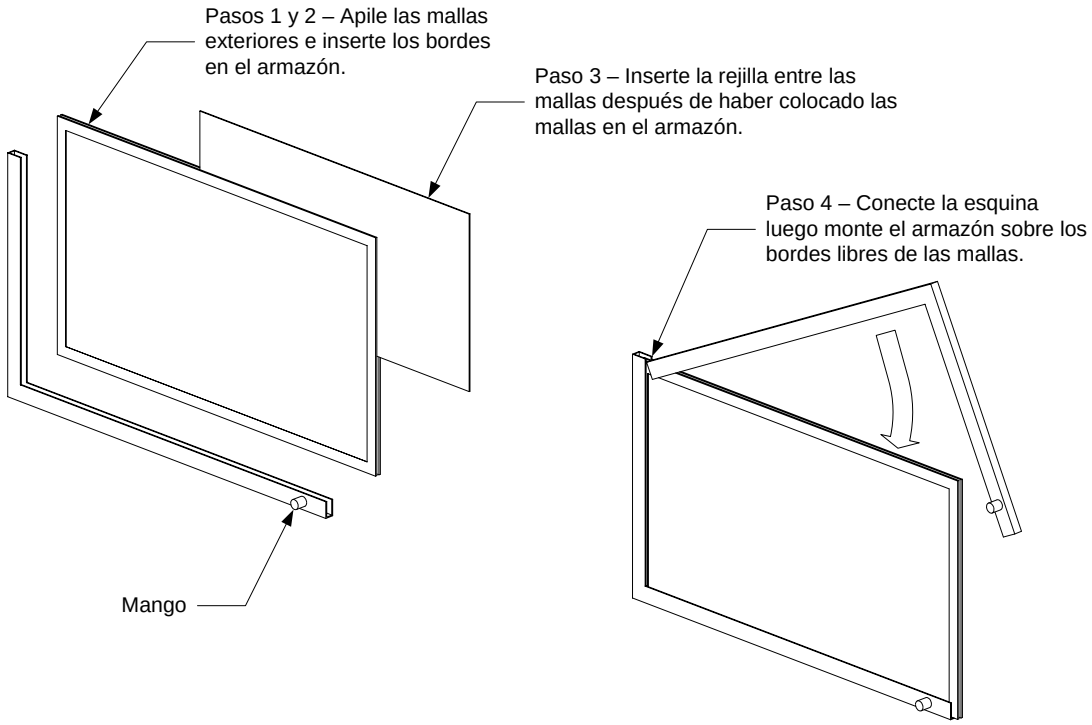
Reensamblaje

1. Junte las dos mallas exteriores y alinee sus bordes (vea la ilustración inferior).

2. Inserte las mallas en una de las mitades del armazón (no importa cual). Revise que el accesorio en la malla inferior esté en el lado opuesto del armazón del mango.

3. Deslice la rejilla entre las mallas, revisando que la rejilla quede centrada entre los bordes de las mallas.

4. Conecte la otra mitad del armazón en la esquina opuesta a los mangos y gire el armazón sobre los bordes libres de la malla.


Pasos 1 y 2 – Apile las mallas exteriores e inserte los bordes en el armazón.
Paso 3 – Inserte la rejilla entre las mallas después de haber colocado las mallas en el armazón.
Paso 4 – Conecte la esquina luego monte el armazón sobre los bordes libres de las mallas.
Mango

4.4 Drenaje y Descarte del Aceite Utilizado

Cuando se agote la vida útil del aceite con el que se ha cocinado, debe ser drenado en la bandeja del filtro, SDU u otro envase de METAL adecuado para su transporte hasta el recipiente para el almacenamiento de desechos, o en el caso de que haya un sistema de aceite a granel instalado, use el sistema de desecho de aceite a granel seleccionando DESECHAR en el menú de filtro si la freidora viene equipada con un controlador 3000 (consulte la página 1-13 del manual 819-6872 del controlador 3000) y siga las indicaciones e instrucciones para desechar el aceite al sistema de aceite a granel. Para un drenaje y descarte seguros y adecuados del aceite usado, Frymaster recomienda el uso de la unidad para desechar manteca (SDU) de Frymaster en sistemas con jarra JIB. La SDU se encuentra disponible a través de su distribuidor local.) **NOTA:** Si se usa una SDU fabricada antes de enero de 2004 debe quitarse la cubierta de la bandeja del filtro para poder poner la unidad debajo del drenaje. Para quitar la tapa, levante por el borde delantero y extráigala del gabinete. Consulte la documentación suministrada con la unidad de descarte para ver las instrucciones

específicas de operación. Si no hay una unidad de descarte de manteca disponible, deje que se enfríe el aceite o la manteca a 38°C, luego drene el aceite dentro de una olla grande o un recipiente similar de METAL.

⚠ PELIGRO

El drenaje y la filtración del aceite utilizado en la freidora deben realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves ocasionadas por el uso descuidado. El aceite a filtrar debe tener una temperatura aproximada de 350°F. Revise que todas las mangueras estén conectadas correctamente y que los mangos de drenaje estén en buena posición antes de operar los interruptores o válvulas. Póngase todo el equipo de seguridad apropiado al drenar y filtrar aceite.

⚠ PELIGRO

Deje enfriar el aceite hasta que alcance los 38°C antes de drenarlo dentro de un recipiente de METAL adecuado para su descarte.

⚠ PELIGRO

Al drenar aceite dentro de una unidad de descarte, no llene más allá de la línea de llenado máximo que tiene el recipiente.

1. Coloque el interruptor de encendido del ordenador en la posición **APAGADO**.

2. Ponga bajo la tubería de drenaje un recipiente de METAL con una cubierta que pueda sellarse. El recipiente METÁLICO debe poder soportar las altas temperaturas del aceite y debe ser capaz de contener líquidos calientes.

3. Siga las instrucciones para desechar el aceite que aparecen en la página 1-13 del manual 819-6872 del controlador 3000, en el caso de que su freidora venga equipada con el controlador 3000. Abra con cuidado la válvula de drenaje para evitar salpicaduras. Si se atasca la válvula de drenaje con partículas de alimentos, use el Fryer's Friend (herramienta tipo atizador) para despejar el bloqueo.

⚠ PELIGRO

¡NUNCA intente despejar una válvula de drenaje obstruida poniéndose frente a la válvula! El aceite caliente saldrá violentamente creando el potencial para ocasionar quemaduras graves.

⚠ PELIGRO

NO martillee la válvula de drenaje con la vara de limpieza ni otros objetos. Si se daña la esfera interior causará fugas y quedará nula la garantía de Frymaster.

4. Una vez que haya drenado el aceite, limpie todas las partículas de alimentos y residuos de aceite de la olla de la freidora. TENGA CUIDADO, este material todavía puede causar quemaduras graves si entra en contacto con la piel.

5. Cerciórese de que válvula de drenaje esté cerrada firmemente y llene la olla de la freidora con aceite para cocinar limpio, filtrado o nuevo hasta que alcance la línea de NIVEL DE ACEITE situada en la parte inferior.

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE OCF30™
CAPÍTULO 5: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

5.1 Limpieza de la freidora

⚠ PELIGRO
La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

⚠ PELIGRO
Nunca intente limpiar la freidora durante el proceso de freír ni cuando la olla esté llena de aceite caliente. Si el agua toma contacto con el aceite calentado a la temperatura para freír, causará salpicaduras que pueden ocasionar quemaduras graves al personal en la cercanía.

⚠ ADVERTENCIA
Use un limpiador de calidad comercial formulado para limpiar e higienizar eficazmente las superficies que entran en contacto con los alimentos. Lea las instrucciones para el uso y las precauciones antes de usar. Debe prestarse particular atención a la concentración del limpiador y el tiempo que permanezca el limpiador en las superficies que tienen contacto con la comida.

5.2 VERIFICACIONES Y SERVICIOS DIARIOS

5.2.1 Verifique a diario la ausencia de daños en la freidora y accesorios

Busque alambres y cables sueltos o dañados, fugas, materiales extraños en la olla de la freidora o dentro del gabinete y cualquier otro indicio de que la freidora y sus accesorios no están listos ni son seguros para su operación.

5.2.2 Limpieza del interior y exterior del gabinete de la freidora – Diariamente

Limpie el interior del gabinete de la freidora con un paño seco y limpio. Pase un paño por todas las superficies de metal y componentes accesibles para evitar la acumulación de aceite y polvo.

Limpie el exterior del armario de la freidora con un paño limpio y húmedo empapado con detergente. Pase un paño limpio y húmedo.

5.2.3 Limpie a diario el sistema de filtración incorporado

⚠ ADVERTENCIA
Nunca haga funcionar el sistema de filtración si no tiene aceite.

⚠ ADVERTENCIA
Nunca use la fuente del filtro para transportar el aceite usado hasta la zona de descarte.

⚠ ADVERTENCIA
Nunca drene agua dentro de la fuente del filtro. El agua puede dañar la bomba del filtro.

No hay necesidad de verificaciones ni servicios de mantenimiento preventivo periódico para el sistema de filtración FootPrint Pro aparte de la limpieza diaria de la fuente del filtro y los componentes relacionados con una solución de agua caliente y detergente.

Si observa que el sistema está bombeando lentamente o no bombea nada, asegúrese que la malla de la fuente del filtro esté en el fondo de la fuente, con el papel sobre la malla. (Si la unidad está equipada con una malla de filtro Magnasol en vez de tener el sistema estándar con malla y papel, revise que la junta tórica en el accesorio inferior de la malla esté presente y en buen estado.) Revise que las dos juntas tóricas del accesorio en la parte delantera derecha de la fuente del filtro estén presentes y en buen estado.

5.3 VERIFICACIONES Y SERVICIOS SEMANALES

5.3.1 Limpieza de la Olla y de las Resistencias

PELIGRO

Nunca opere el aparato con la olla vacía. La olla debe estar llena hasta la línea de llenado con agua o aceite antes de encender los elementos. De lo contrario se causará un daño irreparable a los elementos y posiblemente un incendio.

5.3.2 Hervido de la Olla

Cuando la freidora haya sido utilizada durante un periodo de tiempo, se formará una película dura de aceite caramelizado en el interior de la olla. Debe eliminarse periódicamente esta película siguiendo el procedimiento de hervido que se indica a continuación.

1. Antes de encender la(s) freidora(s), cierre las válvulas de drenaje de la olla, luego llene la olla vacía con una mezcla de agua fría y detergente. Siga las instrucciones del envase de detergente para mezclar.

2. Para las freidoras equipadas con controladores 3000, programe el controlador para el hervido tal como se describe en la página 4-14. Para las freidoras equipadas con controladores CM 3.5, programe el controlador para el hervido tal como se describe separadamente en el Manual del usuario de controladores de la freidora Frymaster.

3. Deje actuar la solución durante 30 minutos a una hora. No deje que el nivel del agua baje de la línea de nivel de aceite en el fondo de la olla durante la operación de hervido.

⚠ PELIGRO

Nunca deje la freidora sin supervisión durante el proceso de hervido. Si se desborda la solución de hervido, apague inmediatamente la freidora y deje enfriar la solución unos minutos antes de reanudar el proceso.

4. Apague el interruptor de encendido/apagado (ON/OFF) de la freidora.

5. Añada 7,6 litros de agua. Drene la solución y limpie totalmente la(s) olla(s).

⚠ ADVERTENCIA

No drene la solución para el hervido en el interior de una unidad para descartar manteca (SDU), en una unidad de filtración incorporada, ni en una unidad de filtro portátil. Estas unidades no están destinadas a este fin, y se dañarán con la solución.

6. Vuelva a llenar las ollas con agua limpia. Enjuague las ollas dos veces, escúrralas y séquelas con una toalla limpia. Elimine cuidadosamente toda el agua de la olla y las resistencias antes de llenar de nuevo la olla con aceite.

⚠ PELIGRO

Quite todas las gotas de agua de la olla antes de llenarla con aceite. De lo contrario causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura para cocinar.

5.3.3 Limpieza de piezas y accesorios desmontables – Semanalmente

Pase un paño limpio y seco por todas las piezas y accesorios desmontables. Use un paño limpio empapado en detergente para eliminar la acumulación de aceite carbonizado en las piezas y accesorios desmontables. Enjuague las piezas y los accesorios totalmente con agua limpia y séquelos antes de volver a instalarlos.

5.4 VERIFICACIONES Y SERVICIOS MENSUALES

5.4.1 Compruebe la Exactitud del Punto Fijo del Controlador

(Esta verificación se aplica solamente a las unidades equipadas con Controladores 3000 o CM3.5).

1. Inserte una sonda de termómetro o pirómetro de buena calidad en el aceite, con el extremo tocando el sensor de temperatura de la freidora.

2. Cuando la pantalla del controlador 3000 muestra "DROP" o la pantalla del CM3.5 muestra un producto o una serie de guiones (indicando que el contenido de la olla está dentro del mismo rango de cocción), presione el interruptor [🌡] una vez para que se muestre la temperatura y el punto fijo del aceite según sean detectados por la sonda de temperatura. El punto fijo es la temperatura con un punto a continuación.

3. Observe la temperatura en el termómetro o pirómetro. Las tres lecturas deben estar dentro de ±2°C entre sí. Si no es así, solicite ayuda a un Centro de Servicio Autorizado.

5.5 Inspección anual o periódica del sistema

El personal de servicio capacitado debe inspeccionar este aparato y ajustarlo periódicamente como parte de un programa regular de mantenimiento de la cocina.

Frymaster recomienda que un técnico de Servicio Técnico Autorizado inspeccione este aparato al menos una vez al año según se detalla a continuación:

5.5.1 Freidora

- Inspeccione el gabinete por dentro y por fuera, adelante y atrás en busca de exceso de aceite.

- Revise que los alambres del elemento calentador estén en buen estado y que los conductores no estén deshilachados visiblemente o con daños al aislamiento y que no tengan aceite.

- Compruebe que los elementos calentadores estén en buen estado sin acumulación de aceite carbonizado ni caramelizado. Inspeccione los elementos en busca de señales de encendido en seco.

- Revise que el mecanismo de inclinación funcione bien al subir y bajar los elementos, y que los alambres de los elementos no se atasquen ni froten.

- Revise que el consumo de amperios del elemento calentador esté dentro de la gama permitida como se indica en la placa de capacidad nominal del aparato.

- Cerciórese de que las sondas de temperatura y límite alto estén bien conectadas, apretadas y que funcionen correctamente, además que el herraje de montaje y las protecciones de las sondas estén presentes y debidamente instalados.

- Compruebe que la caja de componentes y los componentes de la caja de contactores (es decir, ordenador/controlador, relés, placas de interfaz, transformadores, contactores, etc.) estén en buen estado y estén libres de aceite u otros residuos.

- Verifique que las conexiones de la caja de componentes y de cableado de la caja de contactores estén firmes y que el cableado esté en buen estado.

- Revise que todas las características de seguridad (es decir, protecciones de contactores, interruptores de seguridad de drenaje, interruptores de restablecimiento, etc.) estén presentes y funcionando bien.

- Revise que la olla de la freidora o de cocción esté en buen estado y que no tenga fugas, y que el aislamiento de la olla funcione bien.

- Revise que estén apretados y en buen estado todas las conexiones y los haces de cables.

5.5.2 Sistema de filtración incorporado

- Inspeccione todas las mangueras de retorno de aceite y drenaje en busca de fugas y verifique que todas las conexiones estén apretadas.

- Inspeccione la fuente del filtro en busca de fugas y para comprobar su limpieza. Si hay una gran acumulación de migajas en la cesta de migajas, notifique al propietario/operador que debe vaciarse la cesta dentro de un recipiente no inflamable y limpiarse diariamente.

- Verifique que todas las juntas tóricas y sellos (incluidos los de accesorios de desconexión rápida) estén presentes y en buen estado. Cambie las juntas tóricas y sellos que estén desgastados o dañados.

- Revise la integridad del sistema de filtración de la siguiente manera:

– Confirme que la cubierta de la fuente del filtro esté presente y debidamente instalada.

– Con la fuente del filtro vacía, ponga cada mango del filtro, uno a uno, en la posición de encendido. Compruebe que la bomba se active y que aparezcan burbujas en el aceite de la olla respectiva.

– Cierre todas las válvulas de retorno de aceite (es decir, ponga todos los mangos del filtro en la posición de apagado). Revise el funcionamiento correcto de cada válvula de retorno de aceite activando la bomba de filtro usando la palanca de uno de los microinterruptores de mango de retorno del aceite. No deben verse burbujas de aire en ninguna olla de freidora.

– Verifique que la fuente del filtro esté bien preparada para filtrar, luego drene una olla de la freidora de aceite calentado a 177°C dentro de la fuente del filtro y cierre la válvula de drenaje de la olla de la freidora. Coloque el mango del filtro en la posición ENCENDIDO. Permita que todo el aceite vuelva a la olla de la freidora (lo que se puede comprobar por las burbujas en el aceite). Vuelva a colocar el mango del filtro en la posición APAGADO. La olla debe haberse vuelto a llenar en unos 2 minutos y 30 segundos.

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE OCF30™
CAPÍTULO 6: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

6.1 Introducción

Esta sección proporciona una guía de referencia fácil para algunos de los problemas comunes que pueden ocurrir durante el funcionamiento de este equipo. Las guías para solucionar problemas que aparecen a continuación están destinadas a corregir, o por lo menos diagnosticar exactamente, los problemas con este equipo. Aunque el capítulo cubre los problemas más comunes que se reportan, puede encontrar problemas que no se incluyen. En tales casos, el personal de Servicio Técnico de Frymaster hará todo lo posible por ayudarle a identificar y resolver el problema.

Al resolver un problema, siempre use un proceso de eliminación que comience por la solución más simple y avance hasta la más compleja. Nunca omita lo más obvio – cualquiera puede olvidarse de enchufar un cable o de cerrar completamente una válvula. Lo que es más importante es siempre procurar establecer una idea clara de por qué ha ocurrido un problema. Como parte de cualquier corrección hay que tomar medidas para asegurarse de que no se repita el problema. Si falla un controlador porque la conexión está mala, revise todas las demás también. Si un fusible continúa fundiéndose, averigüe por qué. Siempre tenga presente que si falla un componente pequeño a menudo puede indicar un desperfecto potencial o funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

Antes de llamar a un agente de servicio o a la LÍNEA DIRECTA de Frymaster (1-800-24-FRYER):

- **Asegúrese de que los cables de alimentación estén enchufados y que los disyuntores estén activados.**
- **Revise que las válvulas de drenaje de las ollas estén completamente cerradas.**
- **Tenga a mano los números de modelo y de serie de su freidora para dárselos al técnico que le asista.**

⚠ PELIGRO

El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Nunca intente mover este aparato si está lleno con aceite caliente ni transferir aceite caliente de un recipiente a otro.

PELIGRO

Este equipo debe desenchufarse al darle servicio, salvo cuando se requieran pruebas del circuito eléctrico. Tenga sumo cuidado al realizar estas pruebas.

Este aparato puede tener más de un punto de conexión de suministro de alimentación eléctrica. Desconecte todos los cables de alimentación antes de dar servicio.

La inspección, prueba y reparación de los componentes eléctricos debe realizarlas solamente un agente de servicio autorizado.

6.2 Solución de problemas

6.2.1 Problemas del Controlador y de Calentamiento

Problema	Causas probables	Corrección
No aparece nada en pantalla del controlador.	A. No está encendido el controlador. B. No llega alimentación a la freidora. C. Fallo en el controlador o en otro componente.	A. Oprima el interruptor de encendido para encender el controlador. B. Asegúrese de que el cable de alimentación del controlador esté enchufado y que no se haya disparado el disyuntor. C. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra IS VAT FULL? **(¿está lleno el depósito?)** SÍ NO **tras una filtración.**	A. Funcionamiento normal después de una filtración. B. Puede haber aceite en la fuente del filtro.	A. Presione ▲ (SÍ) si el depósito está lleno, de lo contrario, presione ▼ (NO). B. Siga las indicaciones del controlador para borrar el mensaje. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra CHANGE FILTER PAPER? **(¿cambiar papel del filtro?)**	Se presentó la indicación diaria de cambio del papel de filtración.	Presione ▲ (SÍ), siga las indicaciones y cambie el papel de filtración.
La freidora se enciende y apaga repetidamente al arrancar.	La freidora está realizando un ciclo de derretimiento.	Esta es la operación normal. Esto continuará hasta que la temperatura de la freidora llegue a los 82ºC.
No se calienta la freidora.	A. No está enchufado el cable de alimentación principal. B. Está abierta la válvula de drenaje. C. Falló el controlador. D. Fallo en uno o varios de los otros componentes.	A. Compruebe que todos los cables de alimentación estén debidamente almacenados en sus receptáculos, bien encajados y que no se haya saltado el disyuntor. B. Cierre la válvula de drenaje. C. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda. D. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La freidora se calienta hasta que se dispara el límite alto con el indicador de calor encendido.	La sonda de temperatura o el controlador han fallado.	Apague la freidora y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
La freidora se calienta hasta que se dispara el límite alto sin el indicador de calor encendido.	Fallo en el contactor o en el controlador.	Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.

6.2.2 Mensajes de error y problemas de pantalla

Problema	Causas probables	Corrección
La pantalla del controlador muestra la temperatura en la escala incorrecta (Fahrenheit o Celsius).	Se programó la opción incorrecta de pantalla.	Las freidoras que usan un controlador 3000 pueden alternar entre F° y C° presionando el botón ✓ hasta que aparezca la configuración de productos. Presione ▶ para desplazarse a MODAL TEC y luego pulse ✓. Escriba 1658. Presione el botón SCAN. La pantalla del controlador muestra APAGADO. Encienda el controlador para revisar la temperatura. Si no aparece la escala deseada, repita el paso. Las freidoras que usan CM3.5 deben consultar separadamente el Manual del usuario para el controlador de la freidora.
La pantalla del controlador muestra HEATING FAILURE **(fallo en calentamiento) .**	Falla en el ordenador, en la placa de interfaz o en el termostato abierto de límite alto.	Apague la freidora y vuelva a encenderla. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.

Problema	Causas probables	Corrección
El controlador muestra LO or TEMP BAJA	La temperatura de la olla ha disminuido más de 12ºC en el caso del CM3.5 o 17°C en el caso de los controladores 3000 por debajo del punto fijo en el modo de espera o 25°C en el modo de cocción.	Esta pantalla es normal para una cantidad limitada de producto congelado, mientras se haya agregado una cantidad grande a la olla de la freidora o si esta no está calentando debidamente. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La pantalla del controlador muestra HOT or HOT-HI-1	La temperatura de la olla está sobre 210ºC o, en los países de la CE, 202ºC.	Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra Temp alta.	La temperatura de la freidora es superior a 4ºC.	Apague la freidora y déjela enfriar antes de volver a encenderla. Si el problema continúa, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La pantalla del CM III.5 muestra HI (alta).	La freidora está más de 12ºC sobre el punto fijo.	Esta pantalla es normal si se ha cambiado el punto fijo de la freidora a una temperatura más baja. La pantalla debe volver a los cuatro guiones normales cuando se enfríe la temperatura de la olla al punto fijo. Si no ha cambiado el punto fijo, esto indica un problema con los circuitos de control de temperatura. Apague la freidora y llame a un centro FAS.
La pantalla de la M3000 muestra HELP HI-2 o High limit failure.	A. Válvula de drenaje abierta B. Falló el termostato de límite alto.	A. Cierre la válvula de drenaje. B. Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra TEMP PROBE FAILURE o PROB (fallo en sonda de temperatura).	Problema en los circuitos de medición de temperatura incluyendo la sonda, o bien el haz de cables o el conector del controlador están dañados.	Apague la freidora y llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El indicador de calor está encendido, pero la freidora no se calienta.	El cable de alimentación trifásico está desenchufado o se disparó el disyuntor.	Compruebe que el cable de alimentación principal de 120V está completamente insertado en la toma de corriente, está bien encajado y el disyuntor no ha saltado. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
El controlador muestra (FALLO EN RECUPERACIÓN/Sí) y suena una alarma.	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo.	Despeje el error y silencie la alarma presionando el botón ▲ (SÍ) . El tiempo máximo de recuperación para el modelo eléctrico es de 1:40. Si el error continúa, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra SERVICIO REQUERIDO seguido de un mensaje de error .	Se ha producido un error que requiere un técnico de servicio.	Presione el botón ▲ (SÍ) si el problema se solucionó o bien ▼ (NO) para continuar cocinando y llame a su centro FAS para solicitar ayuda. En algunos casos, puede que no esté disponible cocinar.

6.2.3 Problemas para levantar la cesta

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
El movimiento para levantar la cesta es espasmódico y/o ruidoso.	Las varas para levantar la cesta necesitan lubricación.	Aplique una ligera capa de Lubriplate™ o una grasa similar liviana en la vara y los bujes.

6.2.4 Problemas de filtración

Problema	Causas probables	Corrección
La freidora filtra tras cada ciclo de cocción.	Ajuste del indicador de filtro incorrecto.	Cambie el ajuste de indicación de filtro.
Las funciones del menú de filtración no arrancan.	Temperatura demasiado baja.	Asegúrese de que la temperatura de la freidora haya sido definida en un punto fijo antes de ponerla en marcha; compruebe que el controlador esté encendido.
El controlador muestra AESPERE PARA INICIAR **filtro.**	Aún hay otra función en curso.	Espere hasta que la función anterior termine para iniciar otro ciclo de filtración.
La bomba del filtro no arranca o la bomba se detiene durante la filtración.	A. No está enchufado el cable de alimentación o está disparado el disyuntor. B. Se ha sobrecalentado el motor de la bomba causando que se dispare el interruptor de sobrecarga térmica. C. Bloqueo en la bomba de filtro.	A. Asegúrese de que el cable de alimentación esté completamente enchufado y que no se haya disparado el disyuntor. B. Si está demasiado caliente el motor al tacto durante más de unos segundos, probablemente se ha disparado el interruptor de sobrecarga térmica. Deje enfriar el motor por lo menos 45 minutos, luego oprima el interruptor de restablecimiento de la bomba. (Consulte la página 5-4). C. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
Funciona la bomba del filtro, pero el retorno de aceite es muy lento.	Los componentes de la fuente del filtro están mal instalados o mal preparados, o bien el aceite está frío.	Retire el aceite de la fuente del filtro y reemplace el papel de filtración, asegurando que la malla de filtración esté ***debajo*** del papel. Compruebe que haya juntas tóricas en el accesorio de conexión de la fuente del filtro y que estén en buen estado.
El controlador muestra ACEITE EN LA BANDEJA DE DRENAJE/CONFIRMAR.	Válvula de drenaje abierta o posibilidad de que haya aceite en la fuente de drenaje.	Presione ▲ (CONFIRMAR) y sig alas instrucciones para LLENAR TINA DE BANDEJ DREN.

6.2.5 Problemas del rellenado automático

Problema	Causas probables	Corrección
La olla se rellena fría.	Punto fijo incorrecto.	Cerciórese de que el punto fijo sea el correcto.
No se rellenan las ollas de la freidora.	A. La temperatura de la freidora es demasiado baja. B. El aceite está demasiado frío. C. Jarra JIB sin aceite D. Existe un error que requiere servicio	A. La temperatura de la freidora debe estar en el punto fijo. B. Asegúrese de que el aceite en la jarra JIB esté sobre 70°F (21°C). C. Cerciórese de que haya aceite en la jarra JIB y que la línea de suministro esté en dicha jarra. Vuelva a poner la jarra JIB y presione el botón ▲ cuando se le indique para restablecer el sistema de relleno automático. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda. D. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
Un depósito no se llena.	A. Hay un error de filtro. B. Existe un error que requiere servicio C. Problema de solenoide, bomba, patilla, RTD o ATO.	A. Despeje el error de filtro. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda. B. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda. C. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.

Problema	Causas probables	Corrección
El controlador muestra TOPOFF OIL EMPTY / (sistema de rellenado de aceite vacío) CONFIRM	Sistema de relleno automático sin aceite.	Llene el sistema de relleno automático con aceite y presione el botón ▲ (CONFIRMAR).

6.2.6 Códigos de registro de errores (sólo para el controlador 3000)

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE	Lectura de la sonda de temperatura fuera de margen.
E04	HI 2 BAD	La lectura de límite alto está fuera de margen.
E05	ALT-1 CAL	La temperatura del límite alto es superior a 210ºC (410ºF) o, en los países de la CE, superior a 202ºC (395ºF).
E06	HEATING FAILURE	Se ha producido un fallo en uno de los componentes del circuito de límite alto, como el ordenador, la tarjeta de interfaz, el contactor o el límite alto abierto.
E07	ERROR SOFTWARE MIB	Error de software MIB interno.
E08	ERROR TABLERO ATO	La placa ATO detecta que se perdió la conexión con la placa ATO; falla en placa ATO.
E15	ERROR TABLERO MIB	El controlador de cocción detecta que se perdieron conexiones con la placa MIB; revise la versión de software en cada controlador. Si faltan versiones, revise las conexiones CAN entre cada controlador; falla de la placa MIB.
E17	ERROR SONDA ATO	Lectura RTD de la placa ATO fuera de margen.
E20	INVALID CODE LOCATION	Se retiró la tarjeta SD durante la actualización.
E21	CHANGE FILTER PAPER	25 hour timer has expired. Change filter paper and follow prompts.
E22	OIL IN PAN ERROR	Puede haber aceite en la fuente del filtro.
E25	ERROR DE RECUPERACIÓN	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo. El tiempo de recuperación no debe ser superior a los 1:40 para el modelo eléctrico.
E27	LOW TEMP ALARM	La temperatura del aceite ha bajado a menos de 30°F (17°C) en el modo de espera o a 45°F (25°C) en el modo de cocción. (Puede que este mensaje aparezca si se cae un producto y no se presiona el botón de inicio de cocción inmediatamente, o bien si se dejan caer cargas de cocción demasiado grandes.)

6.2.7 MODO DE PRUEBA DE LÍMITE ALTO

El modo de prueba de límite alto se utiliza para probar el circuito de límite alto. La prueba de límite alto destruirá el aceite. Se debe realizar sólo con aceite usado. Apague la freidora y llame inmediatamente al servicio técnico si la temperatura llega a los 238°C (460°F) sin que se active el límite alto y el ordenador alterna el mensaje HIGH LIMIT FAILURE (fallo en el límite alto) con el mensaje DISCONNECT POWER (desconectar alimentación) con un sonido de alerta durante la prueba.

Apagando la freidora se cancela la prueba en cualquier momento. Cuando se vuelve a encender la freidora, vuelve al modo de operación y presenta el producto.

1. Mantenga pulsado el botón ✓ hasta que la pantalla muestre MAIN MENU (menú principal) seguido de PRODUCT SETUP (configuración de producto).

2. Presione el botón de la flecha izquierda (◀) hasta que se muestre TECH MODE (modo técnico).

3. Presione el botón ✓ .

4. Ingrese 3000.

5. Presione el botón de la flecha izquierda (◀) hasta que se muestre HI LIMIT TEST (prueba de límite alto).

6. Presione el botón ✓ .

El controlador muestra el mensaje HIGH LIMIT YES/NO (límite alto sí/no).

7. Presione el botón de la flecha hacia arriba (▲).

8. El controlador muestra el mensaje PRESS AND HOLD CHECK (mantenga pulsado el botón de marca de comprobación.

9. Mantenga presionado el botón ✓ para iniciar la prueba de límite alto.

La tina se comienza a calentar. La computadora presenta la temperatura real de la tina durante la prueba. La freidora continúa calentando hasta que se alcanza el límite alto. Por lo general, esto ocurre cuando la temperatura llega a los 217°C-231°C (423°F-447°F) para los límites altos no pertenecientes a la CE y 207°C-219°C (405°F-426°F) para los límites altos de la CE.

Una vez que el límite alto se abre, la computadora muestra AYUDA HI-2 alternando con la temperatura real (ej. 220C).

10. Suelte el botón ✓.

Si el límite alto falla, la computadora muestra FALLA LÍMITE ALTO alternando con DESCONECTAR CORRIENTE. Si ocurre esto, desconecte la alimentación de la freidora y llame inmediatamente al servicio técnico.

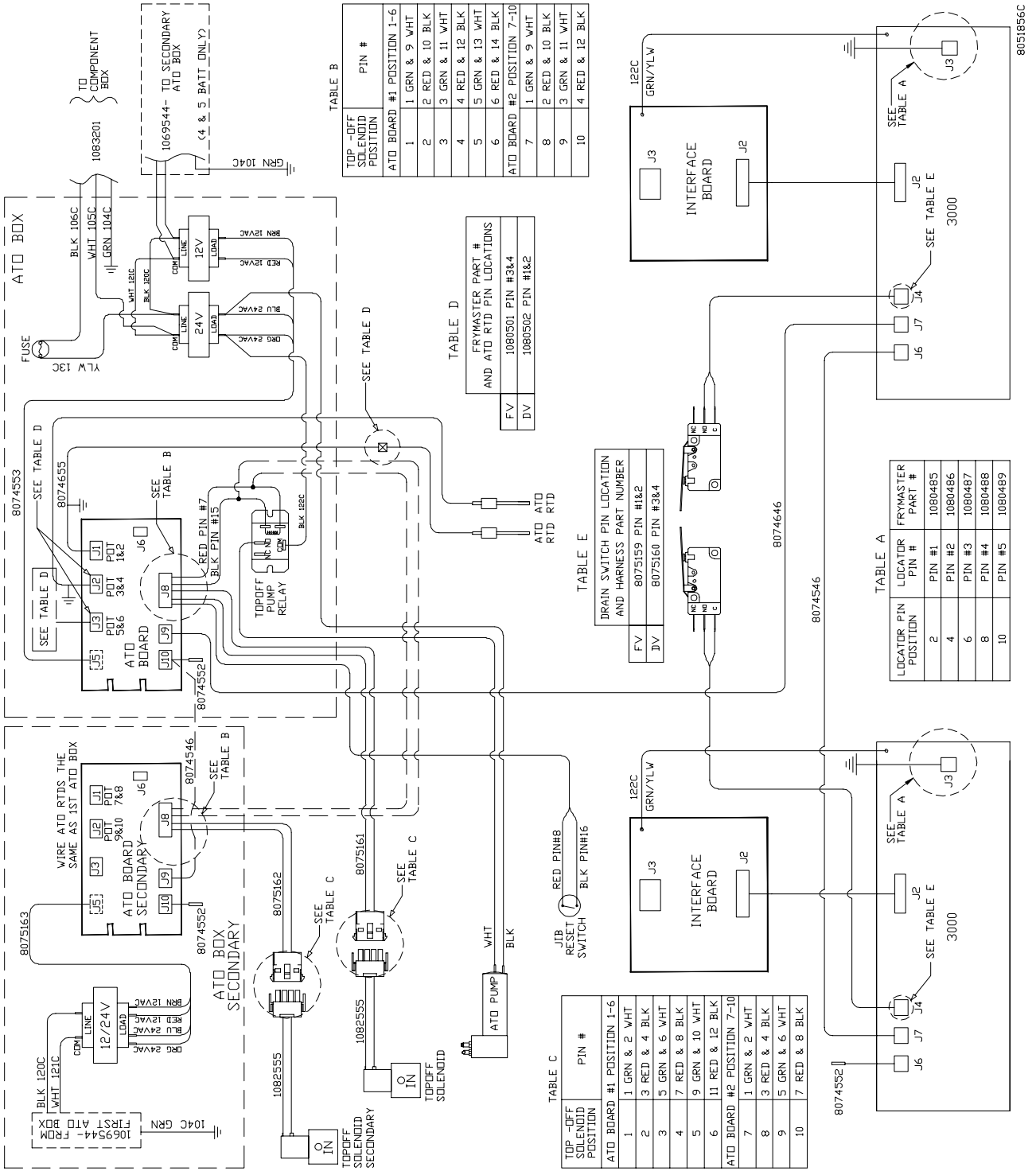
La tina deja de calentar y la computadora muestra el ajuste de temperatura actual alternando con la temperatura real (ej. 220C) hasta que la temperatura se enfríe a menos de 204°C.

11. Presione el botón de encendido suave para cancelar la alarma y apagarlo.

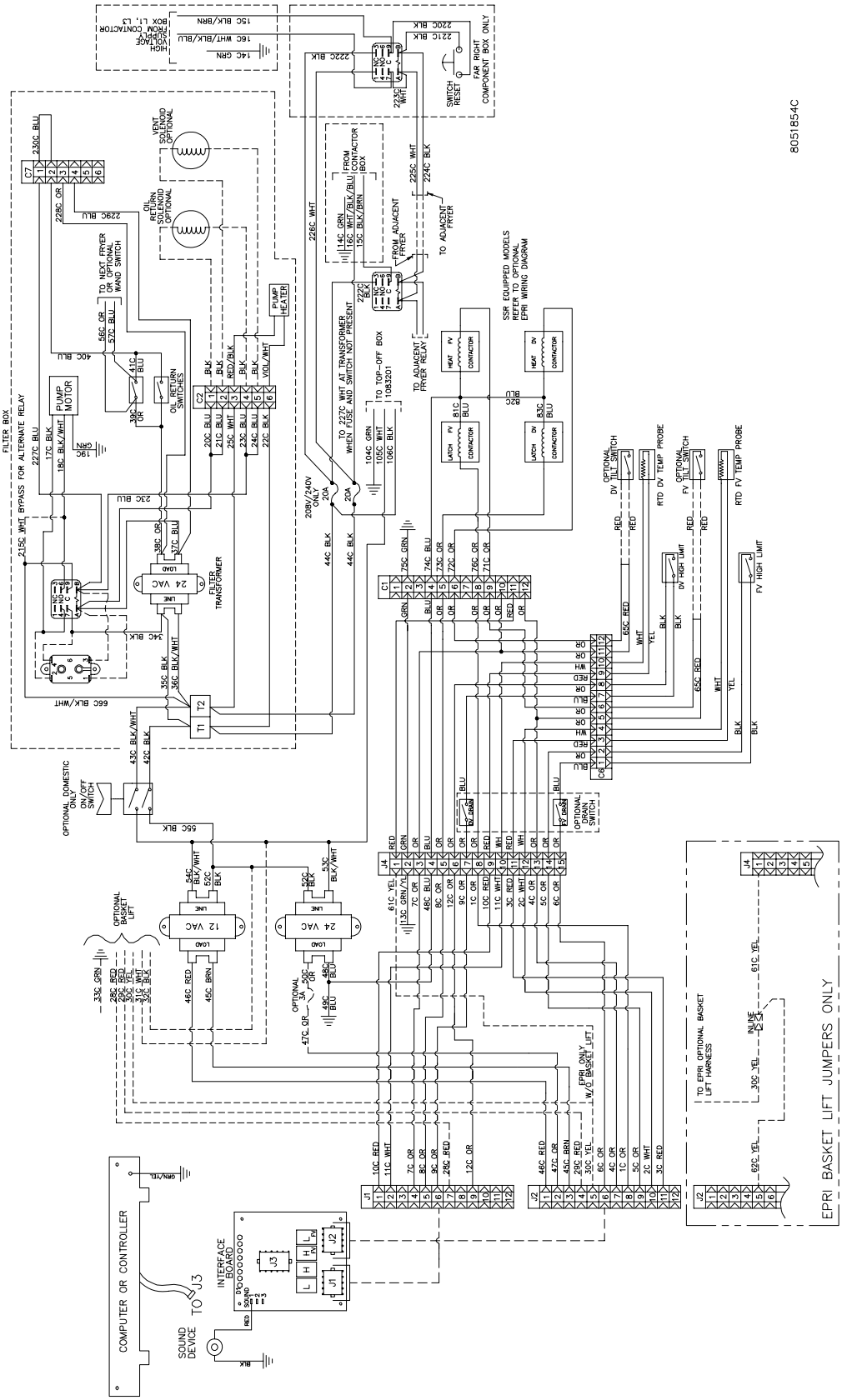
12. Siga el procedimiento para desechar el aceite.

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE OCF30™
CAPÍTULO 7: DIAGRAMAS DEL CABLEADO

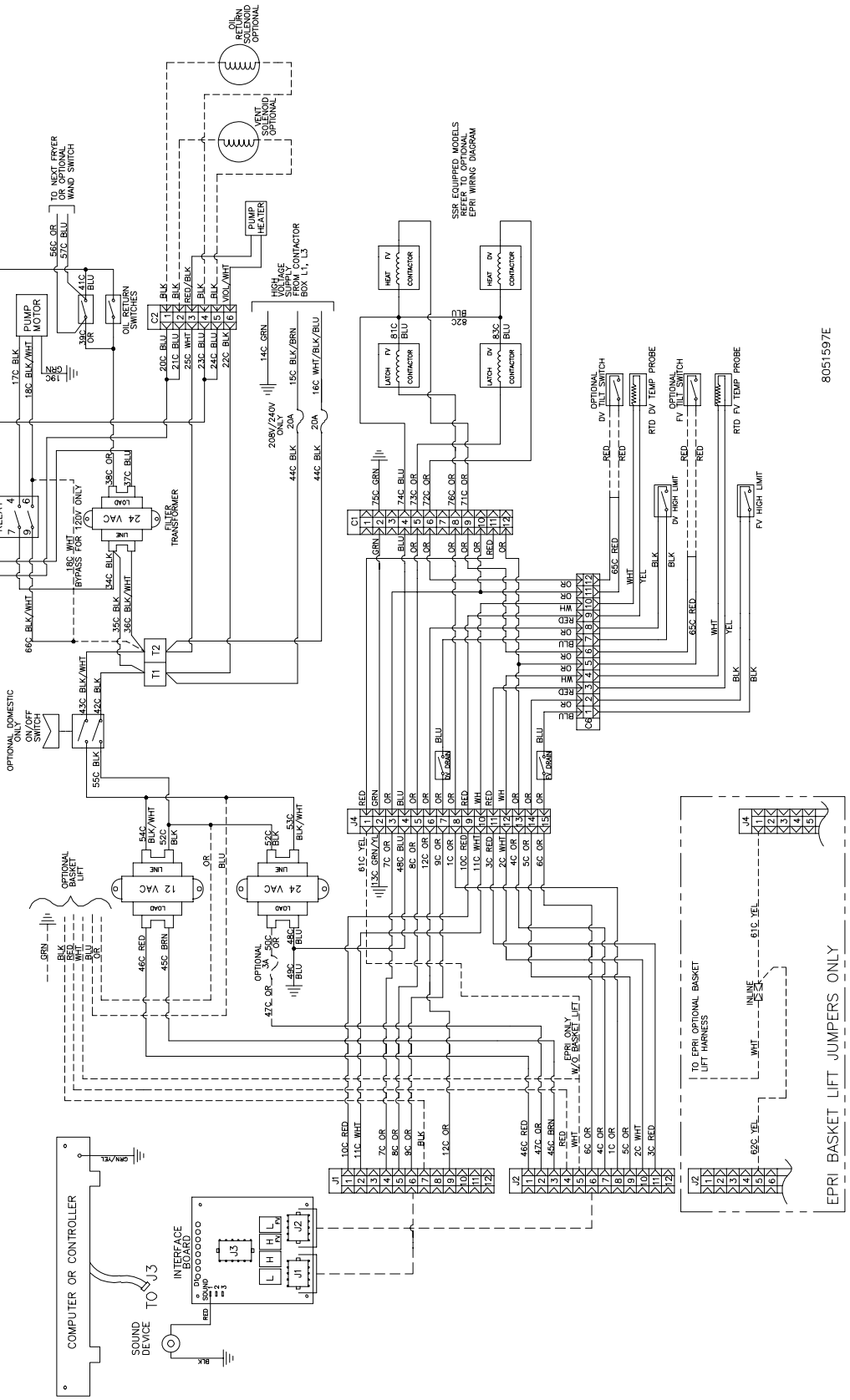
7.1 Serie OCF30™ Cableado Simplicado con Controlador 3000



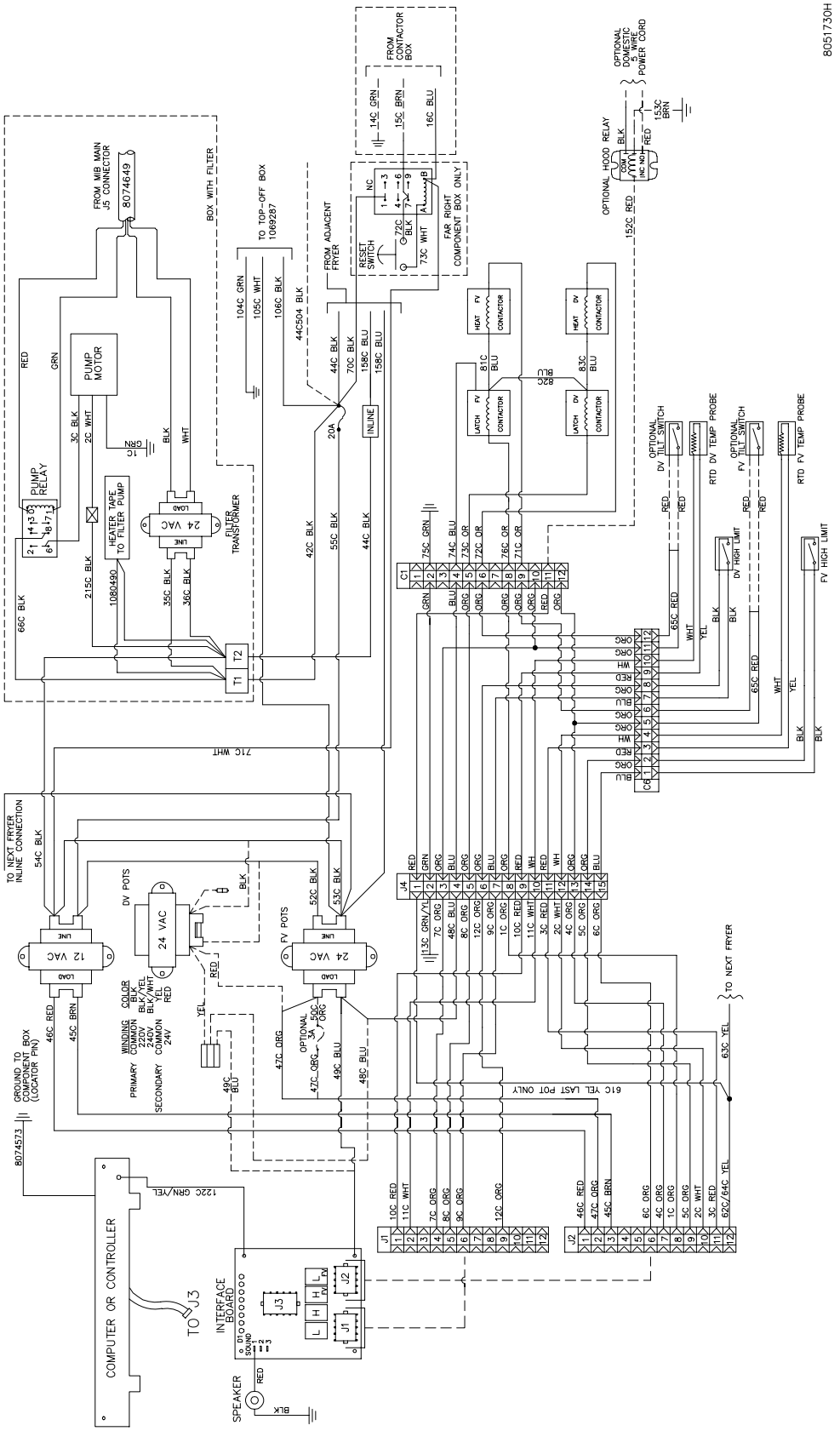
7.2 Cableado de Componentes con controlador 3000 (Doméstico)



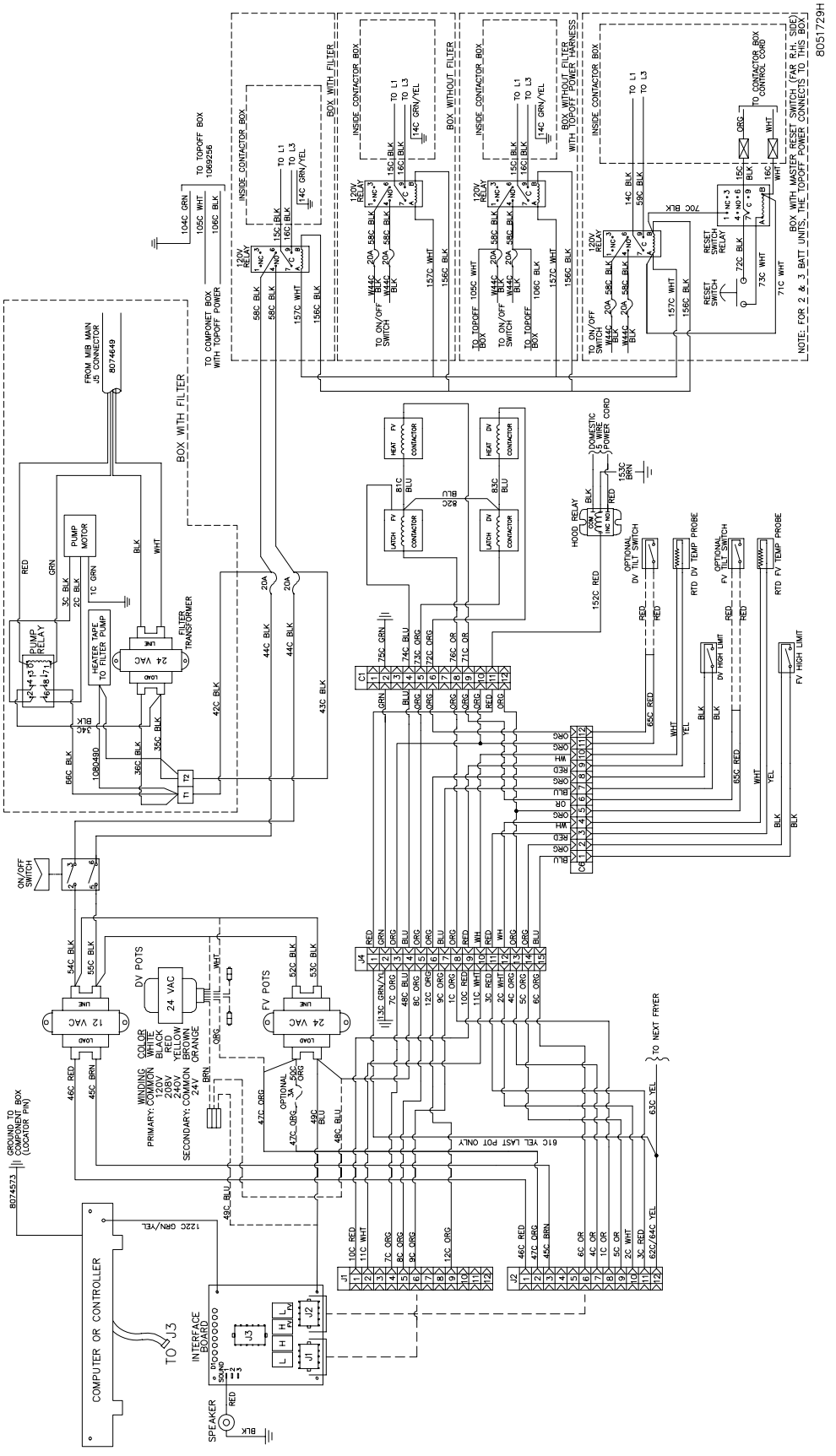
7.3 Cableado de Componentes con controlador CM3.5 (Doméstico)



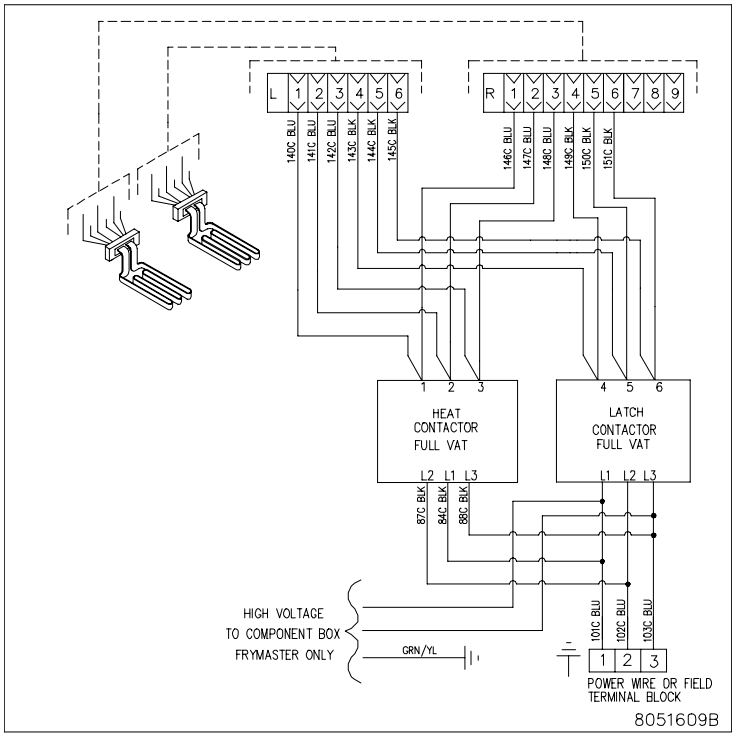
7.4 Cableado de Componentes con controlador CM3.5 (CE)



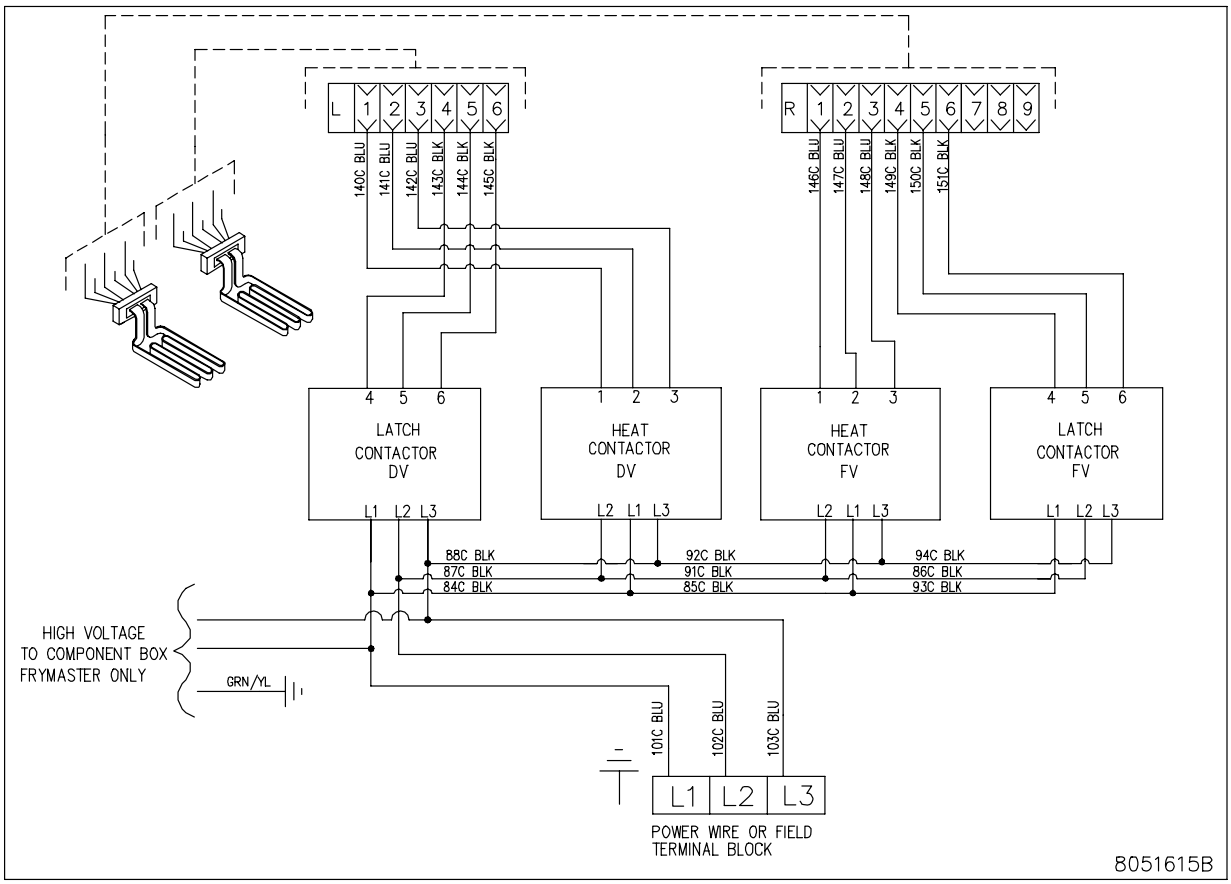
7.5 Cableado de Componentes con controlador CM3.5 (CSA)



7.6 Caja de Contactores – Configuración Delta

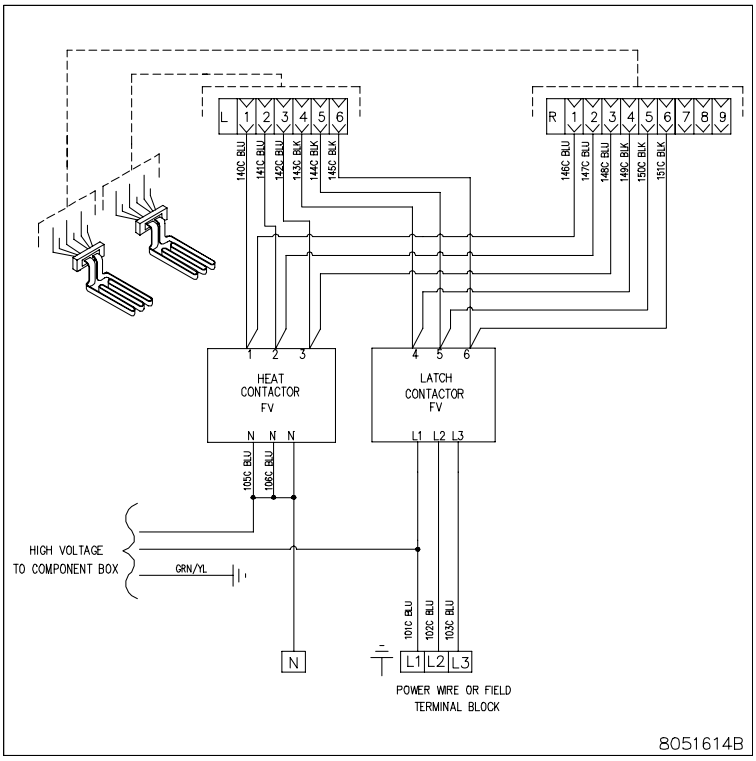


DEPÓSITO LLENO

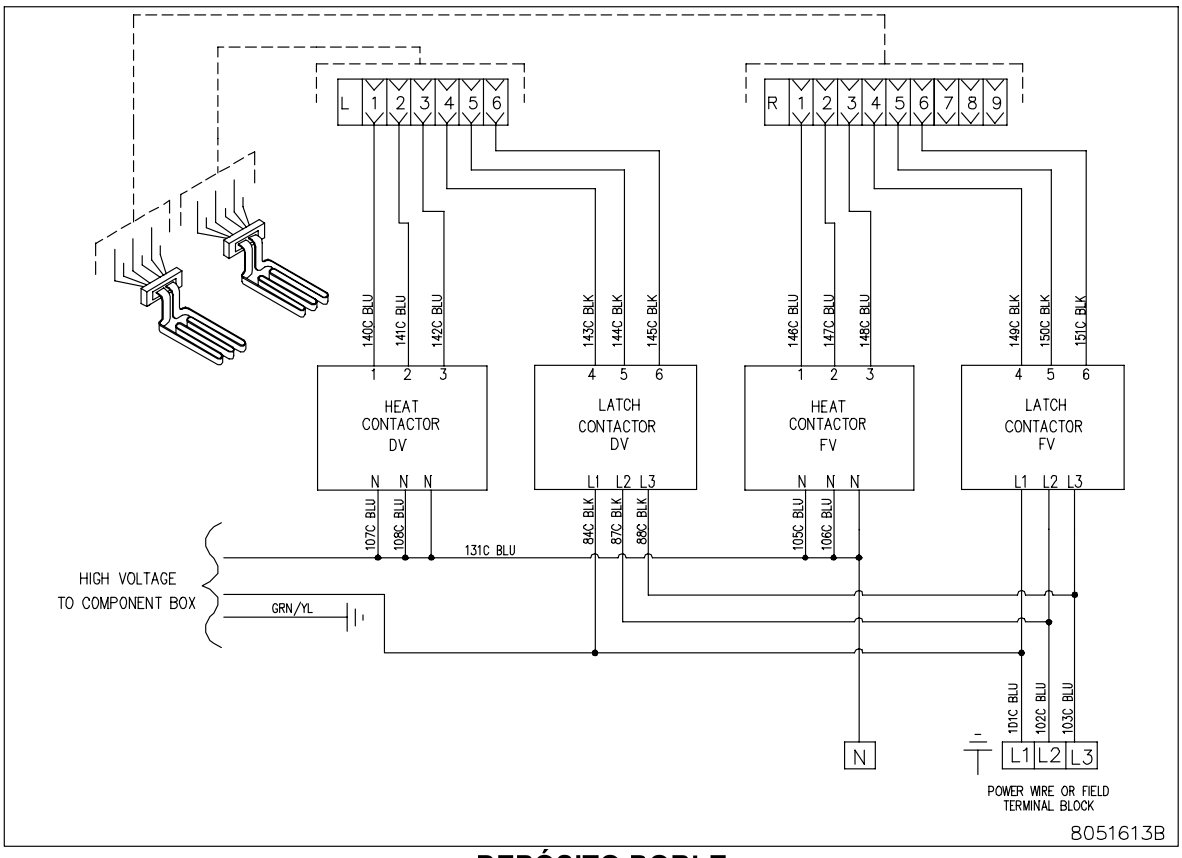


DEPÓSITO DOBLE

Caja de Contactores – Configuración en Y



DEPÓSITO LLENO



DEPÓSITO DOBLE

FREIDORA ELÉCTRICA SERIE OCF30™
APÉNDICE A: Preparación JIB con opción de manteca sólida

1. Abra la puerta derecha de la freidora y retire el refuerzo en la jarra JIB.
2. Coloque el fundidor en la parte delantera del gabinete. Afloje el soporte en el lado izquierdo del fundidor, si es necesario, para facilitar la colocación del gabinete.
3. Utilice los tornillos suministrados para fijar el fundidor en los orificios existentes en los rieles interiores del gabinete de la freidora a ambos lados. Consulte las figuras 1 y 2.
4. En la parte posterior del fundidor, enchufe los conectores blancos de 2 patillas y empalme el conector negro en la caja exterior que aparece en la figura 3.
5. Coloque el depósito de aceite en el fundidor, deslizando el tubo de recogida de aceite en el receptáculo hembra. Coloque la tapa delantera y la parte delantera del fundidor. Vea la figura 4.

Figura 1: Coloque el fundidor en el gabinete y f'jelo en su interior con los tornillos proporcionados.

Figura 2: Posicione el fundidor.

Figure 3: Enchufe los conectores blancos de dos patillas y enchufe el conector negro en la caja de suministro eléctrico tal y como se muestra en la ilustración.

El bot—n anaranjado restablece el sistema tras una indicación de bajo aceite.
Levante cuidadosamente para agregar manteca.
Interruptor de Encendido/Apagado del fundidor.

Figura 4: El fundidor montado aparece en posición.

FREIDORA ELÉCTRICA SERIE OCF30™
APÉNDICE B: Uso del fundidor de manteca sólida

Restablecer sistema de dep—sito de aceite
Melter Interruptor de ENCENDIDO/ APAGADO
Levante cuidadosamente para agregar manteca.
LIFT UP TO REMOVE

- Cerciórese de que el fundidor de manteca esté encendido.
- Llene el fundidor con manteca.
- Espere 2 a 3 horas que la manteca sólida se derrita. **NO** intente usar el sistema de relleno automático con aceite derretido en dicho sistema. La pantalla de bajo nivel de aceite en el depósito se encenderá si la freidora requiere aceite antes de que la manteca en el fundidor se torne líquida.
- Una vez que la manteca esté totalmente fundida, presione y mantenga así el botón anaranjado de restablecimiento para restablecer la pantalla y también el sistema de relleno automático.
- **NO AGREGUE** aceite caliente al fundidor de manteca. La temperatura del depósito de aceite no debe sobrepasar los 60°C. Agregue pequeñas cantidades de manteca sólida al depósito para garantizar que tenga aceite suficiente para operar el sistema de llenado automático.
- Para obtener mejores resultados, **NO APAGUE** el fundidor de manteca sólida de un día para otro.
- El interruptor de encendido/apagado del fundidor también sirve como interruptor de restablecimiento si es que el sistema ha llegado a su límite máximo de temperatura.

FREIDORA ELÉCTRICA SERIE OCF30™
APÉNDICE C: INSTRUCCIONES PARA EL SISTEMA DE ACEITE A GRANEL

C.1.1 Sistemas de aceite a granel

Los sistemas de aceite a granel tienen tanques de almacenamiento de aceite grandes, por lo general ubicados en la parte trasera del restaurante, que están conectados a un múltiple posterior en la freidora. Algunos son únicamente sistemas para aceite usado, mientras que otros son para aceite usado y aceite fresco. El aceite usado se bombea desde la freidora mediante el conector ubicado en la parte inferior, a los tanques de desecho, y el aceite fresco se bombea desde los tanques, a través de un conector ubicado en la parte superior, a la freidora (consulte la Figura 1). El haz de cables de 4 patillas permite la conexión a varios sistemas de aceite a granel (consultar figura 2). Conecte las patillas 1 y 4 al interruptor de tanque lleno para evitar que el tanque con aceite usado se desborde. Conecte las patillas 2 y 3 a la bomba de aceite fresco. Inicie el sistema a granel en la freidora a través del modo vat setup (configuración del depósito) en el controlador del extremo izquierdo. Consulte la sección 1.4 en la página 1-3 del manual del controlador. **Es imprescindible que reinicie el sistema de la freidora después de cambiar la configuración de JIB a Bulk (a granel).**

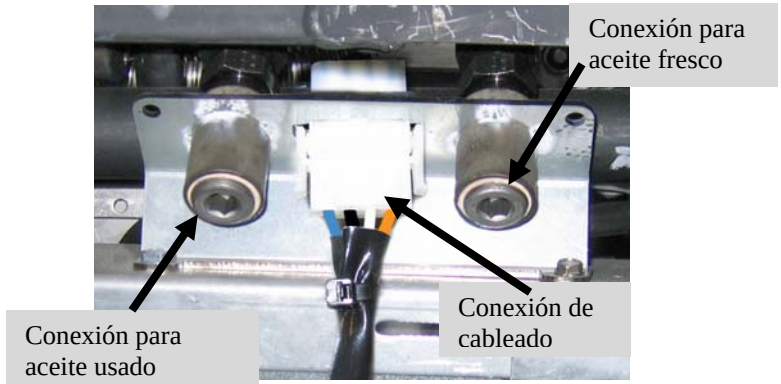


Figura 1

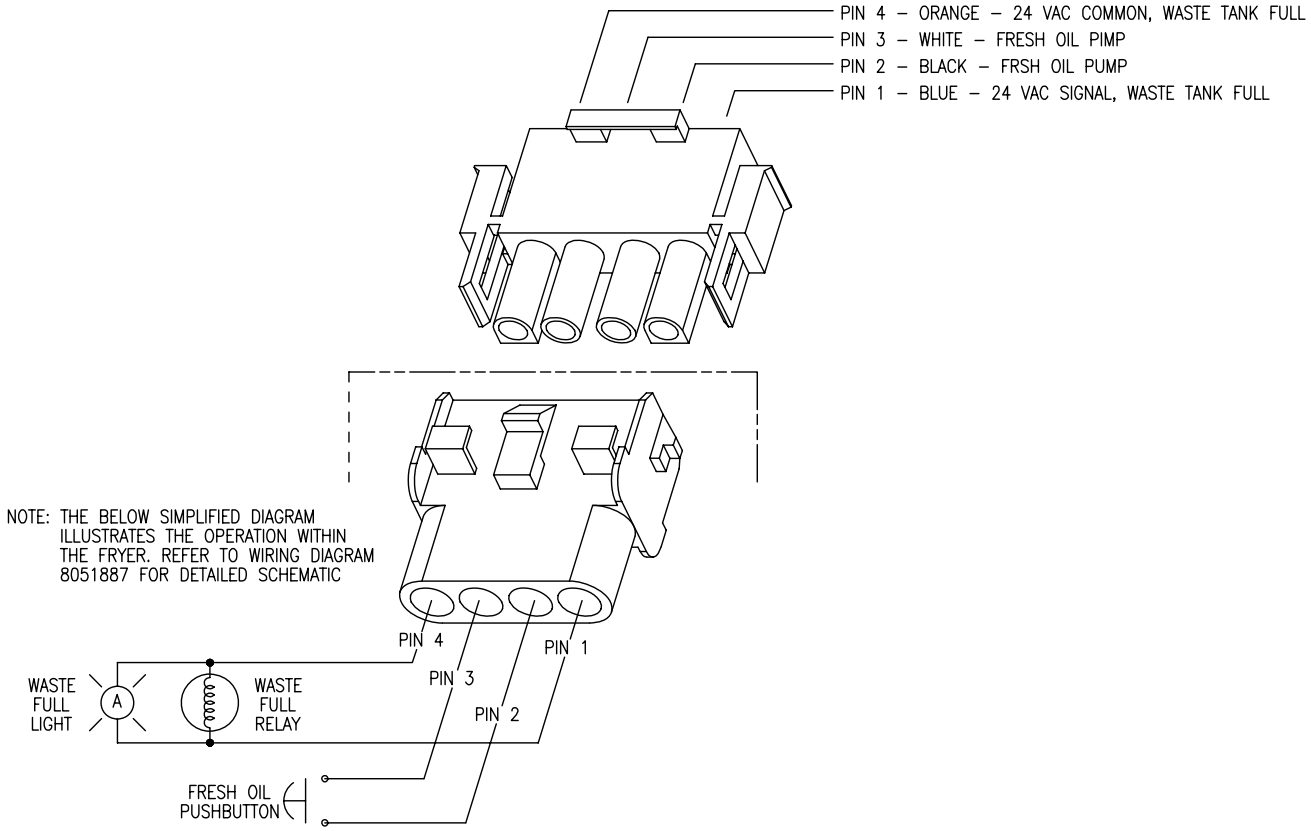

PIN 4 – ORANGE – 24 VAC COMMON, WASTE TANK FULL
PIN 3 – WHITE – FRESH OIL PIMP
PIN 2 – BLACK – FRSH OIL PUMP
PIN 1 – BLUE – 24 VAC SIGNAL, WASTE TANK FULL
NOTE: THE BELOW SIMPLIFIED DIAGRAM ILLUSTRATES THE OPERATION WITHIN THE FRYER. REFER TO WIRING DIAGRAM 8051887 FOR DETAILED SCHEMATIC
PIN 4
PIN 3
PIN 2
PIN 1
WASTE FULL LIGHT
A
WASTE FULL RELAY
FRESH OIL PUSHBUTTON

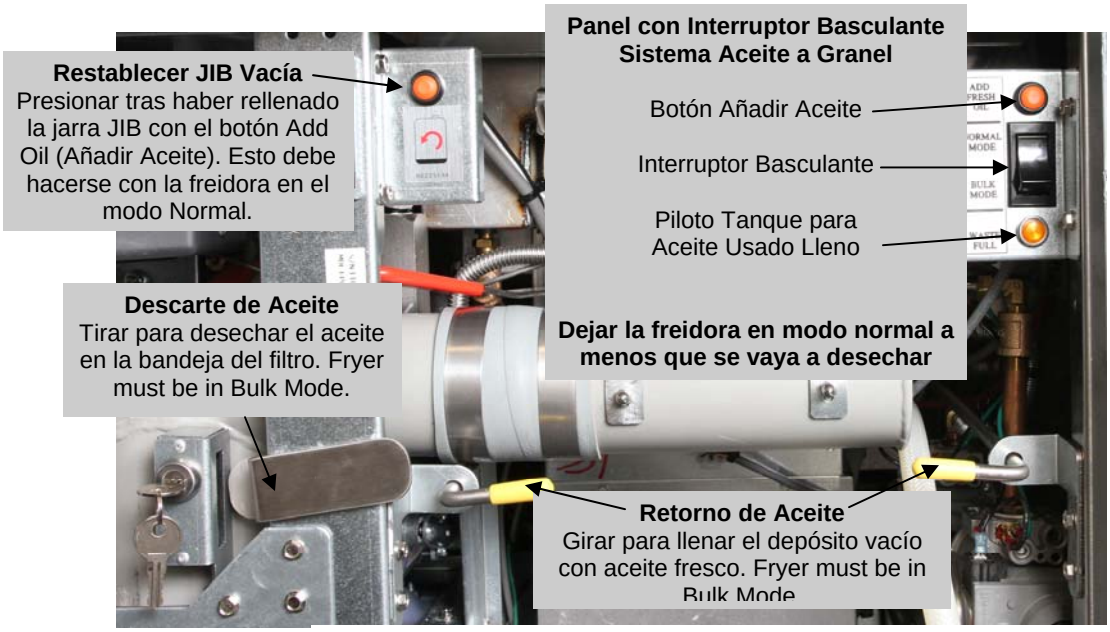
Figura 2

Las freidoras OCF™, equipadas con sistemas de aceite a granel, emplean una jarra para aceite fresco que normalmente proporciona el proveedor de aceite a granel. Retire la tapa e inserte el accesorio estándar con la tapa metálica apoyada en el reborde de la jarra. El aceite se bombea hacia adentro y hacia afuera de la jarra a través del mismo accesorio (ver figura 3).

⚠ ADVERTENCIA
No añada aceite CALIENTE o USADO a la jarra JIB.

Figura 3

Cómo usar la freidora equipada con un sistema de aceite a granel


Panel con Interruptor Basculante
Sistema Aceite a Granel
Botón Añadir Aceite
Interruptor Basculante
Piloto Tanque para
Aceite Usado Lleno
Restablecer JIB Vacía
Presionar tras haber rellenado la jarra JIB con el botón Add Oil (Añadir Aceite). Esto debe hacerse con la freidora en el modo Normal.
Descarte de Aceite
Tirar para desechar el aceite en la bandeja del filtro. Fryer must be in Bulk Mode.
Dejar la freidora en modo normal a menos que se vaya a desechar
Retorno de Aceite
Girar para llenar el depósito vacío con aceite fresco. Fryer must be in Bulk Mode

NOTA: El aspecto de su freidora puede diferir levemente de la imagen mostrada dependiendo de la configuración y la fecha de fabricación.

C.1.2 Llenar la jarra JIB

1. La pantalla del controlador muestra el mensaje "TOPOFF OIL EMPTY" (SISTEMA DE RELLENADO DE ACEITE VACÍO).
2. Asegúrese de que el interruptor basculante está en Modo Normal.
3. Mantenga presionado el botón naranja situado sobre el interruptor basculante para llenar la jarra JIB.
4. Cuando la jarra JIB esté llena, suelte el botón.
5. Presione el botón naranja de restablecimiento de la jarra JIB para eliminar el mensaje Topoff Oil Empty (Sistema de Rellenado de Aceite Vacío) y volver al funcionamiento normal.

***NOTA:** Suelen pasar unos 10 segundos desde el momento en que se presiona el botón hasta que la bomba de aceite fresco se inicia. Pueden transcurrir hasta 15 segundos antes de que comience a subir el nivel en la jarra JIB. La jarra JIB suele tardar unos cuatro minutos en llenarse.

C.1.3 Desechar el Aceite Usado

1. Asegúrese de que la bandeja del filtro está preparada para la filtración.
2. Drene el depósito en el interior de la bandeja del filtro.
3. En el panel con el interruptor basculante, cambie a Bulk Mode (modo a granel).
4. Desbloquee el mango de la válvula de descarte.

5. Tire de la válvula de descarte de aceite y la bomba se accionará y vaciará la bandeja del filtro en el tanque de aceite usado. El piloto de Waste Full (Tanque para Aceite Usado Lleno) situado el panel con el interruptor basculante se encenderá si el tanque está lleno.
6. Si desea rellenarlo con aceite fresco, consulte la sección Llenar el Depósito con el Tanque a Granel que sigue a continuación. De lo contrario, cambie a Normal Mode (Modo Normal) en el panel con el interruptor basculante.

C.1.4 Llenar el Depósito con el Tanque a Granel

1. Compruebe que el depósito está vacío y que la válvula de drenaje está cerrada.
2. En el panel con el interruptor basculante, cambie a Bulk Mode (modo a granel).
3. Abra la válvula de retorno en el tanque vacío. Presione el botón Add Fresh Oil (Añadir Aceite Fresco). Llene la olla de la freidora hasta la línea inferior.
4. Cierre la válvula de retorno.
5. Asegúrese de que la bandeja del filtro está vacía.
6. En el panel con el interruptor basculante, cambie a Normal Mode (Modo Normal).

***NOTA:** Suelen pasar unos 15 segundos desde el momento en que se presiona el botón Add Fresh Oil (Añadir Aceite Fresco) hasta que la bomba de aceite fresco del sistema a granel se inicia. Pueden transcurrir hasta 25 segundos hasta que comience a subir el nivel en el depósito. Tarda aproximadamente un minuto llenar un depósito dividido y dos minutos en llenar uno de tamaño completo.

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106, EE.UU.

TEL 1-318-865-1711 FAX (Repuestos) 1-318-688-2200 (Fax para asistencia técnica) 1-318-219-7135

IMPRESO EN LOS ESTADOS UNIDOS

LÍNEA DIRECTA DE SERVICIO
1-800-551-8633

819-6923
OCT 2011